



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Fläskkotlett med gräddsås, stekt svamp och ugnsrostad potatis

## Ugnsrostad potatis

- Potatis 400 g
- Torkad timjan ½ tsk
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

## Fläskkotlett

- Fläskkotlett 300 g
- 🏠 Salt 2 krm
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Smör
- 🏠 Olivolja

## Gräddsås

- Vispgrädde ½ dl
- Köttbuljong ½ påse
- Kinesisk soja 1 tsk
- 🏠 Smör ½ msk
- 🏠 Vetemjöl ½ msk
- 🏠 Mjöl 2 dl
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

## Stekt svamp

- Champinjoner 125 g
- Bananschalottenlök 1 st
- 🏠 Smör

## Till servering

- Morötter 300 g
- Mixsallad 30 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Förberedelser:** Kvarta champinjoner och hacka bananschalottenlök. Skär fläskkotlett i jämntjocka skivor. Skala och skär morötter i stavar.
3. **Ugnsrostad potatis:** Lägg potatis på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Dela stora potatisar. Blanda med olivolja, torkad timjan, lite salt och nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 20 min. Rör om efter halva tiden.
4. **Fläskkotlett:** Krydda köttet med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp lite smör och olivolja i en rymlig stekpanna. Stek köttet ca 3 min per sida, tills det är helt genomstekt. Lägg över på ett fat och spara stekpannan.
5. **Stekt svamp:** Hetta upp lite smör i den använda stekpannan. Fräs skivade champinjoner och lök ca 3 min, krydda med salt. Lägg upp i en skål.
6. **Gräddsås:** Hetta upp smör i den använda stekpannan och pudra över vetemjöl. Vispa ner vispgrädde och mjölk, lite i taget. Tillsätt köttbuljong och kinesisk soja. Koka upp och sjud ca 5 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Lägg tillbaka köttet i pannen och låt allt bli varmt (se tips!).
7. Servera fläskkotletter med ugnsrostad potatis, gräddsås, stekt svamp, mixsallad och morotsstavar.

**TIPS!** Om alla gillar svamp går det lika bra att vända ner den stekta svampen i såsen!