



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Kotlett Greta med kall löksås och sötsur gurka

### Rostade potatistärningar

Potatis 400 g

🏠 Bakplåtspapper 1 st

🏠 Olivolja

🏠 Salt

### Sötsur gurka

Gurka 1 st

Bladpersilja 20 g

🏠 Salt 2 krm

🏠 Socker ½ msk

🏠 Ättikspirit (12%) ½ msk

### Kall löksås

Bananschalottenlök 1 st

Torkad salvia ½ tsk

Matyoghurt 1 dl

🏠 Smör ½ msk

🏠 Socker 2 krm

🏠 Salt 1 ½ krm

🏠 Svartpeppar

### Kotlett Greta

Fläskkotlett 300 g

Dijonsenap 1 msk

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

🏠 Smör ½ msk

🏠 Äggula 1 st

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Rostade potatistärningar:** Skär potatis i tärningar (ca 2x2 cm). Lägg på en plåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja och lite salt. Rosta i övre delen av ugnen 18-20 min, tills den fått fin färg.

3. **Sötsur gurka:** Skiva gurka i ca 1 cm tjocka skivor. Lägg i en bunke och blanda ner salt, socker och ättikspirit. Låt stå till servering, blanda runt då och då.

4. **Kall löksås:** Finhacka bananschalottenlök. Hetta upp smör i en stekpanna och fräs lök, socker, salt och torkad salvia 4-5 min. Lägg över i en skål för att svalna lite. Torka ur och spara stekpannan. Rör ner matyoghurt i löken och smaka av med lite nymald svartpeppar.

5. **Kotlett Greta:** Skär fläskkotlett i ca 2x2 cm stora tärningar. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp smör i den använda stekpannan och stek köttet 5-6 min, tills det är helt genomstekt. Lägg äggula i en bunke och blanda ner dijonsenap. Vänd ner det stekta köttet i senapsblandningen.

6. Grovhacka bladpersilja och blanda med gurkan. Servera kotlett Greta med rostade potatistärningar, kall löksås och sötsur gurka.