



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Skomakarlåda med fläskkotlett, purjolök och knaperstekt bacon

Potatismos

Mospotatis 400 g

- 🏠 Mjök 1 dl
- 🏠 Smör 1 msk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Knaperstekt bacon

Tärnat bacon ½ förp

Smörstekt purjolök

Purjolök 1 st

- 🏠 Smör
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Stekt fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g

- 🏠 Salt 2 krm
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Smör

Skysås

Kinesisk soja ½ tsk

Köttbuljong ⅓ påse

- 🏠 Vetemjöl ½ msk
- 🏠 Vatten 2 dl
- 🏠 Socker ¾ tsk
- 🏠 Balsamvinäger ½ msk

1. Skala och koka mospotatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Potatismos:** Häll av potatisen. Värm mjök och smör. Blanda ner mjölkblandningen i kastrullen med potatis och vispa ihop till ett mos med elvisp eller ballongvisp. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
3. **Knaperstekt bacon:** Stek tärnat bacon i en torr stekpanna ca 3 min, tills den är knaprig. Lägg över på ett fat med hushållspapper.
4. **Smörstekt purjolök:** Dela purjolök på längden och skölj noggrant. Skär purjolöken i mindre bitar. Stek i en stekpanna med lite smör ca 5 min på medelvärme. Krydda med salt och nymald svartpeppar.
5. **Stekt fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i 2 skivor. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp lite smör i en stekpanna. Stek kotletterna ca 2 min per sida. Lägg över på en tallrik och täck med folie. Låt stekpannan stå till skysåsen.
6. **Skysås:** Pudra ner vetemjöl och vispa ner vatten, kinesisk soja, balsamvinäger, socker och köttbuljong i den heta pannen. Låt sjuda ca 3 min. Lägg tillbaka kotletterna i skyn och bräsera ytterligare ca 2 min, tills kotletterna är helt genomstekta.
7. Lägg upp potatismos på tallrikar. Lägg stekt fläskkotlett på moset. Toppa med skysås, smörstekt purjolök och bacon.