



Notera att ingredienser kan avvika från receptet.

## Piccata milanese - Parmesanpanerad fläskkotlett med tomatsås och basmatiris

### Basmatiris

Basmatiris 135 g

### Tomatsås

Vitlök 1 klyfta  
Krossade tomater 1 förp  
Torkad oregano 2 tsk

🏠 Olivolja

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Socker 2 krm

🏠 Svartpeppar

### Parmesanpanerad fläskkotlett

Fläskkotlett 250 g

Ströbröd ½ förp

Parmesanost 1 bit

🏠 Ägg 1 st

🏠 Vetemjöl

🏠 Neutral olja

🏠 Salt 2 krm

🏠 Svartpeppar

### Tomatsallad

Cocktailtomater 250 g

Mixsallad 30 g

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Tomatsås:** Fräs pressad vitlök i en liten kastrull med olivolja ca 1 min på medelvärme. Tillsätt krossade tomater, torkad oregano, salt, socker och nymald svartpeppar. Låt sjuda på låg värme ca 10 min.

3. **Parmesanpanerad fläskkotlett:** För en större schnitzel se tipset! Vispa upp ägg på en tallrik. Lägg vetemjöl på en tallrik. Blanda ihop riven parmesan och ströbröd på en tallrik. Krydda fläskkotletterna med salt och nymald svartpeppar. Vänd köttet i först vetemjöl, sedan ägg och sist parmesanblandningen.

4. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna. Stek de panerade kotletterna ca 3 min per sida, tills de är gyllenbruna och helt genomstekta.

5. **Tomatsallad:** Lägg upp cocktailtomater och mixsallad i separata skålar. Eller om ni vill, halvera tomaterna och lägg i en skål tillsammans med salladen. Dressa sedan salladen med lite olivolja, balsamicovinäger och salt.

6. Servera parmesanpanerad fläskkotlett med tomatsås, basmatiris och tomatsallad.

**TIPS!** Om ni vill, lägg lite plastfolie över köttet och banka ut köttbitarna till större schnitzlar. Använd exempelvis en liten kastrull att banka med.