



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pankopanerad fläskkotlett med örtsmör och potatissallad

Örtsmör

- Bladpersilja 10 g
- 🏠 Smör, rumstempererat 40 g
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Vitvinsvinäger ½ tsk

Pankopanerad fläskkotlett

- Fläskkotlett 300 g
- Panko
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Ägg 1 st
- 🏠 Vetemjöl
- 🏠 Neutral olja

Potatissallad

- Potatis 400 g
- Rädisor 1 förp
- Salladslök ½ förp
- Sugarsnaps 1 förp
- Citron 1 st
- Bladpersilja 10 g
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Olivolja

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. Halvera potatis och koka mjuk i lättsaltat vatten.
3. **Örtsmör:** Finhacka bladpersilja och lägg i en skål. Tillsätt smör, salt, nymalen svartpeppar och vitvinsvinäger. Mosa ihop allt med en gaffel.
4. **Pankopanerad fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i 2 skivor. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Vispa upp ägg i en skål. Lägg vetemjöl och panko på separata tallrikar. Vänd fläskkotletterna i först vetemjöl, sedan ägg och slutligen panko.
5. **Pankopanerad fläskkotlett:** Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna. Stek de panerade kotletterna ca 2 min per sida, tills de fått fin färg och frasig yta. Lägg över i en ugnform och laga klart mitt i ugnen ca 8 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).
6. **Potatissallad:** Kvarta rädisor, strimla salladslök och halvera sugarsnaps på längden. Lägg allt i en rymlig bunke tillsammans med den kokta potatisen. Finhacka bladpersilja och finriv skalet från citronen. Blanda ner i bunken tillsammans med lite olivolja och pressad saft från citronen. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
7. Servera pankopanerad fläskkotlett med potatissallad och örtsmör.