



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. Potatismos: Skala och koka mospotatis mjuk i lättsaltat vatten.

2. Knaperstekt bacon: Stek tärnat bacon i en torr stekpanna ca 3 min, tills den är knaprig. Lägg över på ett fat med hushållspapper. Spara stekpannan.

3. Smörstekt purjolök: Dela purjolök på längden och skölj noggrant. Skär purjolöken i mindre bitar. Hetta upp lite smör i den använda stekpannan och stek på medelvärme ca 5 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar.

4. 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.

5. Skysås: Pudra ner vetemjöl och vispa ner vatten, kinesisk soja, balsamvinäger, socker och köttbuljong i den heta pannan. Låt sjuda ca 3 min. Lägg tillbaka kotletterna i skyn och bräsera ytterligare ca 2 min, tills kotletterna är helt genomstekta.

6. 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.

7. Lägg upp potatismos på tallriken. Lägg stekt fläskkotlett på moset. Toppa med skysås, smörstekt purjolök och bacon.