



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Örtstekt fläskkotlett med färdig bearnaisesås, haricots verts och pommes frites

Pommes frites

- Bakpotatis 1 st
- 🏠 Neutral olja
- 🏠 Salt
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st

Haricots verts sallad

- Bananschalottenlök 1 st
- Cocktailtomater 250 g
- Haricots verts 1 förp
- Bladpersilja 20 g
- 🏠 Rödvinvinäger 1 msk
- 🏠 Olivolja 1 msk
- 🏠 Salt 2 krm
- 🏠 Socker 2 krm

Örtstekt fläskkotlett

- Fläskkotlett 300 g
- Örtmix ½ förp
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Smör

Till servering

- Bearnaisesås ½ burk

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Pommes frites:** Skrubba bakpotatis och skär i cirka 1-2 cm tjocka stavar. Lägg på en plåt med bakplåtspapper (eller se tips!). Blanda med neutral olja och salt. Tillaga högt upp i ugnen ca 20 min, tills de fått fin färg
3. **Haricots verts sallad:** Finhacka schalottenlök och lägg i en salladsskål. Blanda ner rödvinvinäger, olivolja, salt och socker. Dela cocktailtomater och blanda ner i skålen. Grovhacka bladpersilja. Skär bort änden på haricots verts.
4. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek haricots verts ca 3 min, krydda med lite salt. Blanda ner i salladsskålen med tomaterna. Toppa med persiljan.
5. **Örtstekt fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i jämntjocka skivor och krydda med salt och örtmix. Hetta upp lite smör i en stekpanna och stek köttet ca 3 min per sida, tills det är helt genomstekt.
6. Servera örtstekt fläskkotlett med färdig bearnaisesås, haricots verts sallad och pommes frites.

TIPS! Vill du ha extra frasiga pommes frites? Friter dem istället för att tillaga dem i ugnen!