



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Fläskkotlett med champinjonsås och ugnsrostad potatis

## Ugnsrostad potatis

- Potatis 400 g
- Torkad timjan ½ tsk
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

## Fläskkotlett

- Fläskkotlett 300 g
- 🏠 Salt 2 krm
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Smör
- 🏠 Olivolja

## Svampsås

- Vispgrädde ½ dl
- Köttbuljong ½ påse
- Kinesisk soja 1 tsk
- Champinjoner 125 g
- Bananschalottenlök 1 st
- 🏠 Smör ½ msk
- 🏠 Vetemjöl ½ msk
- 🏠 Mjöl 2 dl
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

## Till servering

- Morötter 300 g
- Mixsallad 30 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Förberedelser:** Skiva champinjoner och hacka bananschalottenlök. Skär fläskkotlett i jämntjocka skivor. Skala och skär morötter i stavar.
3. **Ugnsrostad potatis:** Lägg potatis på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Dela de stora potatisarna. Ringla över lite olivolja. Blanda med torkad timjan, lite salt och nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 22 min. Rör om efter halva tillagningstiden.
4. **Fläskkotlett:** Krydda köttet med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp lite smör och olivolja i en rymlig stekpanna. Stek köttet ca 3 min per sida, tills det är helt genomstekt. Lägg över på ett fat och spara stekpannan.
5. **Champinjonsås:** Hetta upp smör i den använda stekpannan. Fräs skivade champinjoner och lök ca 3 min. Pudra över vetemjöl. Vispa ner vispgrädde och mjölk, lite i taget. Tillsätt smulad köttbuljong, kinesisk soja, lite salt och nymald svartpeppar. Koka upp och sjud ca 5 min. Smaka av med lite salt. Lägg tillbaka köttet i pannan och låt allt bli varmt.
6. Servera fläskkotletter med ugnsrostad potatis, champinjonsås, mixsallad och morotsstavar.

**TIPS!** Om alla gillar svamp går det lika bra att vända ner den stekta svampen i såsen!