



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskkotlett med grillad gemsallad och Café de Paris-sås

Pommes frites

- Potatis 400 g
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt

Café de Paris

- Matyoghurt 1 ½ dl
- Torkad dragon 1 tsk
- Rosmarin/timjan mix ½ förp
- Curry 1 tsk
- Tomatpuré ½ msk
- Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Rödvinvinäger ½ tsk
- 🏠 Olivolja 1 tsk
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Svartpeppar

Grillad gemsallad

- Tomat 1 st
- Bananschalottenlök 1 st
- Oregano 20 g
- Gemsallad 1 förp
- 🏠 Rödvinvinäger 1 msk
- 🏠 Olivolja 2 tsk
- 🏠 Salt 2 krm
- 🏠 Svartpeppar

Fläskkotlett

- Fläskkotlett 300 g
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Olivolja

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Pommes frites:** Skär potatis i pommes frites-stora strimlor. Lägg potatisstrimlorna på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja och salt. Tillaga högt upp i ugnen ca 20 min, tills de har fått fin färg.
3. **Café de Paris:** Lägg matyoghurt i en skål och blanda ner torkad dragon, torkad rosmarin/timjan, curry, rödvinvinäger, olivolja, tomatpuré, pressad vitlök, salt och nymald svartpeppar.
4. **Tomatdressing till grillad gemsallad:** Tärna tomat smält. Finhacka bananschalottenlök. Lägg i en skål och blanda ner rödvinvinäger, olivolja, salt och nymald svartpeppar.
5. **Fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i 2 jämntjocka skivor. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Pensla in köttet med lite olivolja. Stek köttet i en grill- eller stekpanna ca 3 min per sida, tills det är helt genomstekt. Se tips!
6. **Grillad gemsallad:** Plocka oreganobladen från stjälkarna. Halvera gemsallad. Stek gemsalladen ca 1 min på snitsidan i den använda stekpannan. Lägg upp salladen på ett fat och toppa med tomatdressing och de färska oreganobladen.
7. Servera fläskkotlett med grillad gemsallad, Café de Paris-sås och pommes frites.