



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tomatbräserad fläskkotlett med risoni och persilladeyoghurt

Fläskkotletter

Skivad fläskkotlett 250 g

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

🏠 Neutral olja

Tomatsås

Tomat 3 st

Tomatpuré 1 förp

Örtmix 1 förp

🏠 Vatten 1½ dl

Persilladeyoghurt

Matyoghurt 1 dl

Persillade ½ påse

🏠 Salt ½ krm

Risoni

Risoni 1 förp

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 5.

2. **Förberedelse tomatsås:** Tärna tomat

3. **Fläskkotletter:** Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek fläskkotletterna ca 2 min per sida. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Lägg över på en tallrik. Spara stekpannan.

4. **Tomatsås:** Lägg ner tomaterna i den använda stekpannan. Tillsätt tomatpuré, vatten och örtmix. Koka ca 2 min. Lägg tillbaka fläskkotletterna i stekpannan med tomaterna och sjud ca 5 min, tills de är helt genomstekta.

5. Koka risoni enligt anvisning på förpackningen.

6. **Persilladeyoghurt:** Lägg matyoghurt i en liten skål och blanda med persillade och salt.

7. Servera tomatbräserade fläskkotletter med risoni och persilladeyoghurt.