



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Örtstekt fläskkotlett med färdig bearnaisesås, haricots verts och pommes frites

## Pommes frites

Bakpotatis 1 st

🏠 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!