



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Skomakarlåda med fläskkotlett, purjolök och knaperstekt bacon

### Potatismos

- Mospotatis 400 g
- 🏠 Mjök 1 dl
- 🏠 Smör 1 msk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

### Knaperstekt bacon

- Tärnat bacon ½ förp

### Smörstekt purjolök

- Purjolök 1 st
- 🏠 Smör
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

### Stekt fläskkotlett

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

### Skysås

- Kinesisk soja ½ tsk
- Köttbuljong ⅓ påse
- 🏠 Vetemjöl ½ msk
- 🏠 Vatten 2 dl
- 🏠 Socker ¾ tsk
- 🏠 Balsamvinäger ½ msk

**1. Potatismos:** Skala och koka mospotatis mjuk i lättsaltat vatten.

**2. Knaperstekt bacon:** Stek tärnat bacon i en torr stekpanna ca 3 min, tills den är knaprig. Lägg över på ett fat med hushållspapper. Spara stekpannan.

**3. Smörstekt purjolök:** Dela purjolök på längden och skölj noggrant. Skär purjolöken i mindre bitar. Hetta upp lite smör i den använda stekpannan och stek på medelvärme ca 5 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar.

**4. Stekt fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i 2 skivor. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp lite smör i en stekpanna. Stek kotletterna ca 2 min per sida. Lägg över på en tallrik och täck med folie. Låt stekpannan stå till skysåsen.

**5. Skysås:** Pudra ner vetemjöl och vispa ner vatten, kinesisk soja, balsamvinäger, socker och köttbuljong i den heta pannan. Låt sjuda ca 3 min. Lägg tillbaka kotletterna i skyn och bräsera ytterligare ca 2 min, tills kotletterna är helt genomstekta.

**6. Potatismos:** Häll av potatisen. Värm mjök och smör. Blanda ner mjölkblandningen i kastrullen med potatis och vispa ihop till ett mos med elvisp eller ballongvisp. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.

**7. Lägg upp potatismos på tallriken. Lägg stekt fläskkotlett på moset. Toppa med skysås, smörstekt purjolök och bacon.**