



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Stekt fläskkotlett med rotselleri och päron

Rotsellerisallad

Rotselleri 300 g

Päron 1 st

Mild senap 1 msk

Mixsallad 30 g

🏠 Balsamvinäger 1 tsk

🏠 Olivolja 1 msk

🏠 Salt 1 krm

Löksky

Gul lök 1 st

Kinesisk soja 1 tsk

Kycklingbuljong ½ påse

🏠 Smör 1 msk

🏠 Socker 1 tsk

🏠 Vetemjöl ½ msk

🏠 Vatten 2 dl

🏠 Balsamvinäger ½ msk

🏠 Salt

Fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g

Vitlök 1 klyfta

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

🏠 Olivolja

Till servering

Småpotatis 400 g

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

2. **Förberedelser:** Skiva gul lök. Skala rotselleri. Skär rotselleri och päron i cm-stora tärningar. Skär fläskkotlett i jämntjocka skivor. Krydda köttet med salt och lite nymald svartpeppar.

3. **Rotsellerisallad:** Vispa ihop mild senap, balsamvinäger och olivolja i en salladsskål. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Fräs rotsellerin på medelvärme ca 10 min, tills den fått fin färg. Lägg över i salladsskålen. Spara stekpannan.

4. **Löksky:** Hetta upp smör i en kastrull och bryn löken med socker ca 3 min. Pudra över vetemjöl. Vispa ner vatten, balsamvinäger, kinesisk soja och kycklingbuljong. Koka upp och sjud ca 7 min, smaka av med lite salt.

5. **Fläskkotlett:** Krossa en vitlöksklyfta lätt. Hetta upp lite olivolja och vitlöksklyftan i den använda stekpannan. Stek fläskkotletterna på medelvärme ca 3 min per sida, tills de är helt genomstekta.

6. **Rotsellerisallad:** Blanda ner tärnat päron och mixsallad i salladsskålen med rotselleri. Krydda med lite salt.

7. Servera stekt fläskkotlett med rotsellerisallad, löksky och kokt potatis.