



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskkotlett med gräddsås, stekt svamp och ugnsrostad potatis

Ugnsrostad potatis

Potatis 400 g
 ● Bakplåtspapper 1 st
 Torkad timjan ½ tsk

Fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g
 ● Salt 2 krm

Gräddsås

● Smör ½ msk
 ● Vetemjöl ½ msk
 Vispgrädd ½ dl
 ● Mjök 2 dl
 Köttbuljong ½ påse
 Kinesisk soja 1 tsk

Stekt svamp

Champinjoner 125 g
 Bananschalottenlök 1 st

Till servering

Morötter 300 g
 Mixsallad 30 g

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Mjök, Olivolja, Salt, Smör, Svartpeppar, Vetemjöl

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Förberedelser:** Kvarta champinjoner och hacka bananschalottenlök. Skär fläskkotlett i jämntjocka skivor. Skala och skär morötter i stavar.
3. **Ugnsrostad potatis:** Lägg potatis på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Dela stora potatisar. Blanda med olivolja, torkad timjan, lite salt och nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 20 min. Rör om efter halva tiden.
4. **Fläskkotlett:** Krydda köttet med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp lite smör och olivolja i en rymlig stekpanna. Stek köttet ca 3 min per sida, tills det är helt genomstekt. Lägg över på ett fat och spara stekpannan.
5. **Stekt svamp:** Hetta upp lite smör i den använda stekpannan. Fräs skivade champinjoner och lök ca 3 min, krydda med salt. Lägg upp i en skål.
6. **Gräddsås:** Hetta upp smör i den använda stekpannan och pudra över vetemjöl. Vispa ner vispgrädd och mjök, lite i taget. Tillsätt köttbuljong och kinesisk soja. Koka upp och sjud ca 5 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Lägg tillbaka köttet i pannan och låt allt bli varmt (se tips!).
7. Servera fläskkotletter med ugnsrostad potatis, gräddsås, stekt svamp, mixsallad och morotsstavar.

TIPS! Om alla gillar svamp går det lika bra att vända ner den stekta svampen i såsen!