



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

BBQ-stekt fläskkotlett med rostad potatis, vitlökssås och krispig kålsallad

Rostad potatis

- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st

Kålsallad

- Rödvinvinäger 2 msk
- Dijonsenap 2 tsk
- Salt ½ tsk
- Vitkål 300 g
- Bananschalottenlök 1 st
- Morot 1 st

Vitlökssås

- Matyoghurt 1 dl
- Vitlök 1 klyfta
- Salt ½ krm

BBQ-stekt fläskkotlett

- Fläskkotlett 300 g
- Salt 2 krm
- BBQ-sås 1 förp

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja, Rödvinvinäger, Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Lägg potatis (halvera de stora potatisarna) på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 20 min.
3. **Kålsallad:** Blanda rödvinvinäger, olivolja, dijonsenap, salt och lite nymald svartpeppar i en bunke. Finstrimla vitkål och schalottenlök. Skala och grovriv morot. Blanda ner allt i bunken och låt marinera till servering.
4. **Vitlökssås:** Blanda matyoghurt, pressad vitlök och salt i en liten skål.
5. **BBQ-stekt fläskkotlett:** Strimla fläskkotlett. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek köttet ca 5 min och krydda med salt. Blanda ner BBQ-såsen och låt koka ihop ca 1 min.
6. Servera BBQ-stekt fläskkotlett med rostad potatis, kålsallad och vitlökssås.