



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Skomakarlåda med fläskkotlett, purjolök och knaperstekt bacon

Potatismos

- Mospotatis 400 g
- Mjök 1 dl
- Smör 1 msk

Knaperstekt bacon

- Tärnat bacon ½ förp

Smörstekt purjolök

- Purjolök 1 st

Stekt fläskkotlett

- Fläskkotlett 300 g
- Salt 2 krm

Skysås

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

Att ha hemma ●

- Balsamvinäger, Mjök, Salt, Smör, Socker, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl

- Potatismos:** Skala och koka mospotatis mjuk i lättsaltat vatten.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Potatismos:** Häll av potatisen. Värm mjök och smör. Blanda ner mjökblandningen i kastrullen med potatis och vispa ihop till ett mos med elvisp eller ballongvisp. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
- Lägg upp potatismos på tallrikar. Lägg stekt fläskkotlett på moset. Toppa med skysås, smörstekt purjolök och bacon.