



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Dragonstekt fläskkotlett i skysås med vitlökssmör, potatis och tomatsallad

## Kokt potatis

Potatis 400 g

## Vitlökssmör

- Rumstempererat smör 25 g
- Vitlök 1 klyfta
- Salt 1 krm

## Fläskkotlett i skysås

- Fläskkotlett 300 g  
Torkad dragon 1 tsk
- Salt ½ tsk
  - Smör 1 tsk
  - Olivolja 1 tsk
  - Vetemjöl 1 tsk
  - Vatten 1 dl
  - Kycklingbuljong ½ påse
  - Balsamvinäger ½ msk

## Tomatsallad

- Cocktailtomater 250 g  
Rödlök 1 st  
Ruccola 30 g
- Vitvinsvinäger 1 tsk
  - Salt 1 krm

## Att ha hemma ●

Balsamvinäger, Olivolja, Rumstempererat smör, Salt, Smör, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl, Vitvinsvinäger

**1. Kokt potatis:** Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten (se tips!).

**2. Vitlökssmör:** Blanda rumstempererat smör, pressad vitlök och salt i en bunke.

**3. Fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i 2 jämntjocka skivor. Krydda med torkad dragon, salt och nymald svartpeppar. Hetta upp smör och olivolja i en stekpanna. Stek köttet på medelvärme ca 4 min per sida, tills det är helt genomstekt. Ta upp kotletterna ur pannan.

**4. Skysås:** Pudra vetemjöl över stekpannan. Tillsätt vatten, kycklingbuljong och balsamvinäger. Låt puttra ca 4 min. Lägg tillbaka kotletterna och låt allt bli varmt.

**5. Tomatsallad:** Halvera cocktailtomater. Finhacka rödlök. Grovhacka ruccola. Lägg allt i en salladsskål. Blanda med vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar.

**6. Servera** fläskkotlett i skysås med en klick vitlökssmör, nykokt potatis och tomatsallad.

**TIPS!** Dela potatisen i mindre bitar för kortare tillagningstid!