



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Skomakarlåda med fläskkotlett, purjolök och knaperstekt bacon

### Potatismos

Mopotatis 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

**1. Potatismos:** Skala och koka mopotatis mjuk i lättsaltat vatten.

**2. 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.

**3. 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.

**4. 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.

**5. 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.

**6. 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.

**7. Lägg upp potatismos på tallrikar. Lägg stekt fläskkotlett på moset. Toppa med skysås, smörstekt purjolök och bacon.**