



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskmedaljonger med grekisk zucchini sallad och vitlökssås

Rostad potatis

- Potatis 400 g
- Torkad rosmarin 1 tsk
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Zucchini sallad

- Zucchini 1 st
- Röd paprika 1 st
- Citron 1 st
- Vitlök 1 klyfta
- Torkad oregano 2 tsk
- 🏠 Olivolja 1 tsk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Fläskmedaljonger

- Fläskkotlett 300 g
- Torkad oregano 1 tsk
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Olivolja

Vitlökssås

- Matyoghurt 1 dl
- Vitlök ½ klyfta
- 🏠 Vitvinsvinäger ½ tsk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Till servering

- Mixsallad 65 g
- Snacksoliver 1 förp

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Klyfta potatis och lägg på ena sidan av en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, torkad rosmarin, lite salt och nymald svartpeppar.
3. **Zucchini sallad:** Skär zucchini i grova bitar och klyfta röd paprika. Lägg allt på plåten bredvid potatisen. Blanda med olivolja, pressad vitlök, torkad oregano, lite salt och nymald svartpeppar. Dela citronen och lägg halva på plåten (klyfta den andra halvan och spara till servering). Rosta allt i övre delen av ugnen ca 20 min.
4. **Fläskmedaljonger:** Skär fläskkotlett i 2 jämntjocka skivor. Krydda med torkad oregano, salt och nymald svartpeppar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek köttet ca 4 min per sida, tills det är helt genomstekt (innertemp 72°C).
5. **Vitlökssås:** Blanda matyoghurt, pressad vitlök, vitvinsvinäger, lite salt och nymald svartpeppar i en liten skål.
6. Pressa den ugnsbakade citronen över de rostade grönsakerna och lägg upp allt på ett fat. Toppa med snacksoliver och mixsallad. Servera till nystekta fläskmedaljonger, potatis, citrunklyfta och vitlökssås.