



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Grillad fläskkötlet med bearnaisesmör och tomatsallad

### Rostad potatis

Potatis 400 g  
Bakplåtspapper  
Olivolja  
Vitlök 2 klyftor  
Salt  
Svartpeppar

### Bearnaisesmör

Bananschalottenlök ½ st  
Torkad dragon 1 tsk  
Rödvinsvinäger ½ tsk  
Salt ¼ krm  
Smör 25 g

### Tomatsallad

Cocktailtomater 250 g  
Bananschalottenlök ½ st  
Ruccola 30 g  
Olivolja  
Salt  
Svartpeppar

### Fläskkötlet

Fläskkötlet 300 g  
Salt ½ tsk  
Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Dela potatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta i mitten av ugnen ca 25 min.
3. **Bearnaisesmör:** Finhacka bananschalottenlök. Lägg i en skål med torkad dragon, rödvinsvinäger och salt. Tillsätt rumstempererat smör och mosa ihop allt med en gaffel.
4. **Tomatsallad:** Halvera cocktailtomater och finhacka bananschalottenlök. Lägg i en skål tillsammans med ruccola. Blanda med olivolja, salt och nymald svartpeppar.
5. **Fläskkötlet:** Skär fläskkötlet i två bitar. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Grilla köttet i grillpanna eller stek i stekpanna ca 4 min per sida, tills det är helt genomstekt (inntertemp 72°C).
6. Servera nygrillad fläskkötlet med bearnaisesmör, tomatsallad och rostad potatis.