LiNAS

Betygsätt din rätt och läs mer:

Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

20 - 30 min 2 PORTIONER ca-al125

Grillad fläskkotlett med bearnaisesmör och tomatsallad

Rostad potatis
Potatis 400 g
Vitlök 2 klyftor
- Bakplåtspapper
- Olivolja
- Salt
- Svartpeppar

Bearnaisesmör
Bananschalottenlök ½ st
Torkad dragon 1 tsk
- Rödvinsvinäger ½ tsk
- Salt ¾ krm
- Smör 25 g

Tomatsallad
Tomat 2 st
Bananschalottenlök ½ st
Ruccola 30 g
- Olivolja
- Salt
- Svartpeppar

Fläskkotlett
Fläskkotlett 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 20 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:** Tärna tomat och finhacka bananschalottenlök. Lägg i en skål tillsammans med ruccola. Blanda med olivolja, salt och nymald svartpeppar.
5. **Fläskotelett:** Skär fläskkotlett 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.
6. Servera nygrillad fläskkotlett med bearnaisesmör, tomatsallad och rostad potatis.