



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

BBQ-stekt fläskkotlett med rostad potatis, vitlökssås och krispig kålsallad

Rostad potatis

Potatis 400 g

🏠 Bakplåtspapper 1 st

🏠 Olivolja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Kålsallad

Dijonsenap 2 tsk

Vitkål 250 g

Bananschalottenlök 1 st

Morot 1 st

🏠 Rödvinvinäger 2 msk

🏠 Olivolja

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

Vitlökssås

Matyoghurt 1 dl

Vitlök 1 klyfta

🏠 Salt ½ krm

BBQ-stekt fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g

BBQ-sås 1 förp

🏠 Olivolja

🏠 Salt 2 krm

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Rostad potatis:** Lägg potatis (halvera de stora potatisarna) på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 20 min.

3. **Kålsallad:** Blanda rödvinvinäger, olivolja, dijonsenap, salt och lite nymald svartpeppar i en bunke. Finstrimla vitkål och schalottenlök. Skala och grovriv morot. Blanda ner allt i bunken och låt marinera till servering.

4. **Vitlökssås:** Blanda matyoghurt, pressad vitlök och salt i en liten skål.

5. **BBQ-stekt fläskkotlett:** Strimla fläskkotlett. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek köttet ca 5 min och krydda med salt. Blanda ner BBQ-såsen och låt koka ihop ca 1 min.

6. Servera BBQ-stekt fläskkotlett med rostad potatis, kålsallad och vitlökssås.