
 4 port Fläskkött, Huvudrätt, Fest, I ugn

## GRÖNSAKSLÅDA MED FLÄSKKOTLETTER OCH PERSILJESMÖR

Mycket av smaken på grönsakslådan kommer från tomatsåsen som ska puttra ihop och låta sig smakas av. Såsen med alla grönsaker toppas med en god röra på ägg,

### Ingredienser

#### ► Tomatsåsen

- 2 st lök, gul
- 3 klyftor vitlök (*hackade*)
- 1 st squash (*ca 300g, i halvmånar*)
- 1 st paprika, röd (*fint tärnad*)
- 1 burk tomater, krossade
- 1 msk örtekryddor provencale
- 1 dl persilja
- 1 dl basilika
- 5 st ägg
- 1,5 msk dijonsenap
- 1,5 dl parmesan
- olivolja
- salt
- svartpeppar

#### ► Persiljasmör

- 125 g smör
- 1 kruk persilja
- 1 st lime (*pressad*)
- salt

#### ► Övrigt

- 6 st fläskkotlett
- 1 pkt körsbärstomater

### Gör så här

1. Mycket av smaken på grönsakslådan kommer från tomatsåsen som ska puttra ihop och låta sig smakas av. Såsen med alla grönsaker toppas med en god röra på ägg, senap och parmesan vilket ger ytan en grymt härlig och inbjudande färg. För att inte tala om smak :-)

Fläskkotletterna snittade jag fettkanten på och sedan stekte jag dem i mycket smör som jag smaksatte med färsk timjan. Salt och peppar. Och efter stekning på med en klick persiljasmör.

2. Fräs lök och paprika i olivolja.

3. Häll över krossade tomater. Krydda med örtekrydda och blanda ned färsk örter. Låt småputtra ca 20 minuter. Smaka av med salt och svartpeppar.

4. Fräs squash i olivolja och ställ åt sidan.

5. Vispa ihop ägg, senap och parmesan. Smöra en rund form med avtagbar kant (behåll kanten på).

6. Häll i tomatsåsen och blanda ner squashen. Toppa med äggblandningen. Ställ in i ugnen på 175° och tillaga ca 1 timma, tills smeten satt sig och ytan fått fin färg.

7. Servera med stekta fläskkotletter och persiljasmör, och gärna tomater smaksatta med olivolja, salt och svartpeppar.