inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

- 4 port
- Grönsaker, Huvudrätt, Fest

KOTLETT MED HASSELBACKSRÖTTER

Ingredienser

4 st fläskkotlett *(eller annat kött)*
1 st marinad
250 g palsternacka
200 g morötter
250 g potatis
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar
1,5 msk matolja
150 g sallad, blandad

Tzatsiki

4 dl yoghurt, turkisk
$^{1}/_{2}$ st gurka
1 klyfta vitlök
1 nypa svartpeppar
1 nypa salt

Gör så här

Lägg köttet i en marinad.

Sätt på ugnen på 200 grader. Skala rotfrukterna. Skär dem på hälften så de ligger stabilt med snittytan ner. Skär djupa skåror tvärs över rötterna men inte helt igenom.

Lägg rötterna på en bakplåtsklädd plåt. Pensla dem med olja och salta och peppra. När ugnen är varm sätter du in rötterna i cirka 40 min beroendes på storlek.

Gör tzatsikin: Riv gurkan grovt på rivjärn. Krama ur vattnet. Blanda gurka, yoghurt och pressa över vitlök. Smaka av med svartpeppar och salt. Låt stå kallt tills servering.

Efter halva tiden kan du pensla rötterna med lite olja igen.

När det är cirka 10 min kvar på rötterna kan du steka köttet ett par minuter på varje sida. Slå över en liten skvätt vatten när köttet nästan är helt klart.

Servera kött och rötter med lite sky från köttet samt med en sallad och tzatsikin.