

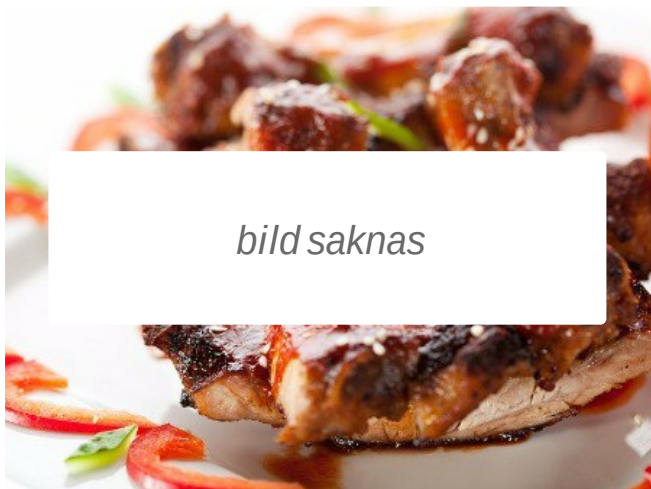


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

KOTLETTER MED POTATISSALLAD

Ingredienser ▮

4 st fläskkotlett
20 st potatis, färsk
(cirka, helst små)
1 st rödlök
2 klyftor vitlök
 $\frac{1}{2}$ dl olivolja
 $\frac{1}{2}$ dl majonnäs, lätt
1 dl creme fraiche, mini
3 tsk vinäger, vitvin
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar

Gör så här ▮

Skrubba och koka potatisen. Låt svalna.

Under tiden steker du kotletterna och blandar till "såsen" till potatissalladen:

Blanda olivoljan, minifraichen, majonäsen och vitvinsvinägern tillsammans. Pressa i vitlöksklyftorna och hacka och blanda i rödlöken. Salta och peppra.

Dela potatisen i halvor. Blanda med såsen.

Voila! En härligt fräsch och nyttig potatissallad.