



## FLÄSKKOTLETT

### RECEPT

Grillad fläskkotlett med primörer, shitakisvamp och rödvinssås.

Per person:

175 gr fläskkotlett  
½ dl rödvinssås  
20 gr shitakisvamp  
¼ rödlök  
1 st sparris  
4 st sugar snaps

Så här gör du:

1. Grilla fläskkotletten till dess att saften kommer upp på ena sidan. Vänd sedan fläskkotletten och grilla på andra sidan i 1 minut. Ställ åt sidan och vila.
2. Ansa grönsakerna samt svampen i önskad storlek. Fräs svampen i en klick smör, salt och peppar. Tillsätt resten av grönsakerna. Värm parallellt rödvinssåsen på svag värme.
3. Lägg upp den grillade fläskkotletten, rippla rödvinssåsen, grönsakerna och shitakisvampen.

Tillbehör: Servera med potatisterrin, inhandlas separat, se tillbehör Husmans Deli.

Vinrekommendationer:

Delas Crozes-Hermitage les Launes, artikelnr 2800.  
Marqués de Murrieta Reserva, artikelnr 2612.