



Citronstekt fläskkotlett med plommonsås

Ingredienser 4 personer

4 st	fläskkotletter
1 tsk	salt
2 krm	svartpeppar, nymald
1 msk	citronsaft, pressad
0,5 msk	smör

Sås

0,5 st	gul lök, liten
0,5 st	spansk peppar, röd
2 tsk	olivolja
1 msk	ingefära, finriven
1 st	hönsbuljongtärning
4 dl	vatten
4 st	katrinplommon
2 krm	salt

Tillbehör

Pasta
Äppelsallad

Tillagning

Den smakrika plommonsåsen smakar gott till fläskkött. Kotletten är smaksatt med citron.

1. Sås: Skala och finhacka löken. Finstrimla pepparfrukten. Fräs lök och pepparfrukt i olja 1-2 min.
2. Tillsätt ingefära, smulad hönsbuljong, vatten och katrinplommon. Låt koka kraftigt ca 5 min. Mixa såsen slät. Smaka av med salt.
3. Krydda kotletterna med salt och peppar. Pressa över citronsaft. Stek kotletterna i smör ca 3 min på varje sida beroende på tjocklek.
4. Servera kotletterna med plommonsås, äppelsallad och pasta.