



Dragonstekta Fläskkotletter med Senapssås

Ingredienser 4 personer

4 st	fläskkotletter
1 tsk	salt
1 krm	vitpeppar, nymald
1 tsk	dragon, torkad
1 msk	smör, till stekning

Sås:

3 st	schalottenlökar, finhackade
1 msk	smör, eller olja
1,5 dl	sky, från stekpannan
2 dl	vispgrädde
1,5 msk	svensk senap
1 msk	fransk senap, ljus
2 tsk	kinesisk soja
1 krm	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
1 tsk	dragon, torkad
3 msk	kapris

Tillagning

1. Krydda kotletterna med salt, peppar och smulad dragon. Bryn dem i pannan i smör, minska värmen och stek dem nått och jämnt färdiga. Ta upp och håll varma under folie på ett fat.

2. Vispa ur pannan med ca 1 1/2 dl vatten till en stesky.

Häll upp den i en liten skål. Torka ur pannan och hetta upp den med smör eller olja. Fräs den finhackade löken tills den är glansig, häll på stesky och koka upp. Häll i grädden och låt koka 1-2 min. Smaksätt med svensk och fransk senap, soja, salt, peppar och dragon. Rör i kapris, smaka av och servera till de stekta kotletterna.