KÖTT

# Stekt fläskkotlett med persiljesmör

Kock: **Henrik Norström** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Fläskkotletter är riktigt gott om de tillagas på rätt sätt. Genom att använda en termometer och ösa köttet med smör får du till perfekt stekta kotletter på nolltid. På bilden serveras kotletterna med persiljesmör.

Lägg fram fläskkotletterna en halvtimme så att de får rumstemperatur. Tänk på att göra ett snitt i fläskkotlettens fettsena innan du steker. Annars buktar den sig vid stekningen.

## INGREDIENSER

4 st rejäla, jämntjocka fläskkotletter (25-35 mm) eller en hel kotlettrad på ca 1 kg
smör till stekning
salt och peppar, efter smak

**Persiljesmör**

125 g smör, rumsvarmt
50 g persilja
0.5 tsk citronjuice

# GÖR SÅ HÄR

1. Salta och peppra torra kotletter just innan stekningen (för att behålla all vätska i köttet). Lägg en rejäl smörklick i kall stekpanna och börja med hög värme, men ej högsta. Mellan medelvärme och hög (steg 7 av 10). Lägg i kotletterna när smöret krusat färdigt och tystnat. Fyll inte hela pannan (som då blir för kall). Använd hellre två pannor.

2. Stek till fin färg på alla sidor även kanterna. Ös gärna det heta smöret över kotletterna i pannan för att få en jämnare temperatur. Håll koll på temperaturen och dra gärna ner lite på värmen under stekningen. Kotletterna är klara vid 65?67° innertemp. Servera helst omedelbart och njut dem nystekta.

3. Persiljesmör: Vispa det rumstemperarede smöret till lätt fluffig konsistens, tillsätt ev salt och den sköljda och finhackade kruspersiljan. Låt en rejäl klick persiljesmör smälta ut över fläskkotletten. Vill du göra det lite enklare kan du förstås klicka på det mjuka smöret och strö över den finhackade persiljan för sig.