KÖTT

Grillad kotlett med kryddsmör

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **40 min** Portioner: **4**

40

Köttet jag väljer här är kotlett av rapsgris. Köttet är mört, saftigt och väldigt gott. En dressing med fetaost, ett kryddsmör och stekta nypotatisar till, blir det inte så tokigt!

Ibland tar jag gärna genvägar när jag lagar mat - denna gång blev det frysta nypotatisar som inte behöver skrubbas utan bara att lägga ner i kokande vatten ;)

INGREDIENSER

4 st kotletter av rapsgris
2 msk rapsolja
1 rejäl klick smör
salt och nymalen svartpeppar
Kryddsmör
200 g rumstempererat smör
2 vitlöksklyftor
0.5 tsk rökt paprikapulver
0.5 tsk chiliflakes
0.5 tsk flingsalt
ordentligt med nymalen svartpeppar

1 tsk vegeta
1 st grillad soltorkad tomat (t ex zeta)

Fetaostdressing
3 dl creme fraiche
0.5 paket fetaost eller salladsost
2 st vitlöksklyftor
salt och svartpeppar, efter smak

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med dressingen, mosa osten och blanda med creme fraiche. Pressa i vitlöken salta och peppra. Ställ in i kylen.

2. Lägg smöret i en skål. Tillsätt den finhackade soltorkade tomaten och resten av ingredienserna till kryddsmöret. Vispa ihop med elvisp. Låt smöret stå framme.

3. Grilla kotletterna på grillen eller som här i grillpanna och då i smör och olja på lite högre värme tills de fått fina ränder av järnet . Salta och peppra. Sätt in i ugnen ca 6 minuter på 175 grader.

4. Lägg upp kotletten på en tallrik med en sked kryddsmör ovanpå. Några kokta nypotatisar som stekts i smör med lite rosmarin salt & peppar, ugnsbakade tomater och dressingen. Strö lite persilja över potatisen och servera :)