



Kotletter med rosmarin, balsamicosky och mozzarella

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **35 min** Portioner: **4**



Saftiga kotletter som jag serverar med en underbar balsamicosky som även får smaksätta mozzarellasalladen.



INGREDIENSER

600 g fläskkotletter
olivolja till pensling
flingsalt och nymalen svartpeppar

1 kvist färsk rosmarin

BALSAMICOSKY

1 dl balsamvinäger
1 dl olivolja
0.5 st kruka färsk rosmarin
flingsalt och nymalen svartpeppar

MOZZARELLASALLAD

1 st mozzarellaost (125 g)

4 st kvisttomater
1 st liten rödlök
1 st påse toskansk sallad
hälften av balsamicoskyn
1-2 kvistar färsk rosmarin

TILL GARNERING

1 kvist färsk rosmarin

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med balsamicoskyn. Vispa ihop balsamvinäger och olivolja med repade rosmarinblad. Salta och peppra.
- 2** Låt mozzarellan rinna av och riv den i bitar. Klyfta tomaterna och skiva löken tunt. Blanda samman allt i en skål. Häll hälften av balsamicoskyn över salladen. Garnera med några rosmarinblad.
- 3** Pensla kotletterna med olivolja. Salta och peppra. Grovhacka repade rosmarinblad och strö på. Grilla eller stek kotletterna i 3-5 minuter på varje sida.
- 4** Lägg upp kotletterna och häll över resten av balsamicoskyn.
- 5** Garnera gärna med några rosmarinblad och servera med mozzarellasalladen.