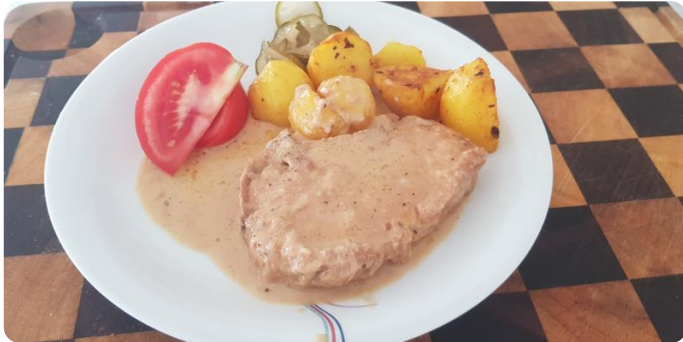


Fläskkotlett med grönpepparsås i slowcooker

Jonny · 2024-07-24



Förberedelsetid

Förbered 20 minuter Tillagning 4 tim

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 Person(er)

Description

Vad är väl en middag med fläskkotlett? Den kan vara dötrist och tråkigt....och alldeles, alldeles jättegott. Med rätt kryddning och genom att laga kotletterna i slowcooker blir köttet mört och smakrikt och såsen så god att du kommer drömma om den. Det bästa av allt är att vem som helst med en slowcooker kan laga den, det tar max 20 minuter i förberedelsetid – resten sköter sig av sig självt. Dessutom är det skapligt prisvärt.

Mitt tips på potatis som är dunder :

[Rostade potatis med Gurkmeja och chili flakes](#)

Ingredienser

- Kryddblandning till enkelpanering ---
- **1.5** dl vetemjöl
- **1** tsk senapspulver
- **1** tsk vitlökspulver
- **1** tsk salt
- **1** tsk svartpeppar (mald)
- **1** msk smör eller rapsolja
- För tillagningen i slowcooker ---
- **4** st fläskkotletter
- **2** dl kalvbuljong
- **5** dl Vispgrädde
- **0.5** dl japansk soja
- **1** tsk grönpeppar

Instruktioner

1. Panering och stekning ---
 2. 1. Blanda alla ingredienser för enkelpanering och gnid in fläskkotletterna.
 3. 2. Stek dem sedan lätt på båda sidor i smör eller rapsolja så att de får en något brun yta. Genom stekningen tar köttet upp kryddorna och stekytan gör att kotletterna inte blir torra.
4. Tillaga i slowcookern ---
 5. 3. Lägg de stekta fläskkotletterna i slowcookern. I en större gryta ryms fyra kotletter bredvid varandra; det går att lägga ett lager till så att det blir åtta stycken.
 6. 4. Blanda kalvfonden med mjöl-/kryddblandningen som blev över från paneringen. Vispa så att det blir en jämn redning. Häll redningen, grädden, soja och mortlad grönpeppar över kotletterna.
 7. 5. Sätt slowcookern på LOW och låt den gå i 3-4 timmar, tills köttet är mört.
 8. 6. Färdigt. Om såsen är för tunn, red den med majsstärkelse för önskad konsistens.
 9. 7. Serveras med valfria tillbehör. Hemmagjord potatismos eller min egen rostade potatis med gurkmeja och chilie flakes (se länk ovan).
10. Tips. Låt allt fett sitta kvar på de råa fläskkotletterna. Det mesta försvinner in i såsen och är en viktig del för smaken.