



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Lechon asado - Citrusmarinerad fläskkotlett med karibisk coleslaw och rostad sötpotatis

Citrusmarinerad fläskkotlett

Gul lök 1 st
Vitlök 1 klyfta
● Salt ½ tsk
Torkad oregano 1 tsk
Spiskummin ½ msk
Apelsin 1 st
Lime 1 st
Fläskkotlett 300 g

Vitlöksmajonnäs

Majonnäs ½ dl
Vitlök ½ klyfta
● Salt ½ krm

Rostad sötpotatis

Sötpotatis 1 st
● Bakplåtspapper 1 st

Karibisk coleslaw

Spetskål 200 g
Mango 1 st
Koriander 20 g
Jalapeño 1 st
● Salt 3 krm
● Vitvinsvinäger 1 msk

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,
Salt, Svartpeppar,
Vitvinsvinäger

1. Om ni vill grilla, tänd grillen. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Citrusmarinerad fläskkotlett:** Grovhacka gul lök och lägg i en mixerbunke. Tillsätt pressad vitlök, salt, torkad oregano, spiskummin och pressad saft från apelsin och lime. Mixa ihop med stavmixer. Häll över i en plastpåse. Skär fläskkotlett i två skivor och lägg ner i påsen. Låt marinera minst 20 min (gärna mer).
3. **Vitlöksmajonnäs:** Blanda majonnäs, pressad vitlök och salt i en liten skål.
4. **Rostad sötpotatis:** Skär sötpotatis i små klyftor. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Ringla lite olivolja över potatisen och krydda med salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20 min.
5. **Karibisk coleslaw:** Finstrimla spetskål. Skala och strimla mango. Grovhacka koriander. Skär tunna skivor av jalapeño (jalapeño kan variera i hetta så använd efter smak). Lägg allt i en rymlig bunke och blanda med salt och vitvinsvinäger.
6. **Citrusmarinerad fläskkotlett:** Grilla de marinerade fläskkotletterna ca 2 min per sida, tillaga sedan klart på indirekt värme (se tips) tills de är helt genomstekta. Om ni inte grillar så stek de marinerade kotletterna i en stekpanna ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 5 min.
7. Servera citrusmarinerade kotletter med karibisk coleslaw, vitlöksmajonnäs och rostad sötpotatis.

TIPS! Indirekt värme: Lägg endast kol på ena sidan av grillen. Tillaga sedan klart fläskkotletterna på sidan utan glöd, under lock.