



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asian bowl med sojastekt fläskkarré, rödkålssallad och sesamyoghurt

Tillbehör

Jasminris 135 g
Sesamfrön 1 förp

Sojastekt fläskkarré

Vitlök 1 klyfta
● Socker 1 tsk
Japansk soja 1 msk
Fläskkarré 300 g

Rödkålssallad

Vitlök 1 klyfta
Röd chili ½-1 st
● Socker 1 ½ tsk
● Vitvinsvinäger 1 msk
Japansk soja 1 msk
Malen ingefära 1 tsk
Rödkål 300 g

Sesamyoghurt

Matyoghurt 1 dl
Sesamolja 1 tsk
● Salt 1 krm

Sesamdressad spenat

Babyspenat 65 g
Sesamolja 1 tsk
● Vitvinsvinäger 1 tsk
● Salt 1 krm

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker,
Vitvinsvinäger

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg över i en liten skål.
3. **Sojastekt fläskkarré:** Blanda pressad vitlök, socker och japansk soja i en bunke. Strimla fläskkarré och blanda ner i bunken. Låt marinera minst 10 min.
4. **Rödkålssallad:** Finhacka vitlök och röd chili. Tänk på att färsk chili kan variera i styrka, använd efter smak. Lägg i en rymlig bunke och blanda ner socker, vitvinsvinäger, japansk soja och malen ingefära. Finstrimla rödkål, lägg i bunken och blanda ordentligt.
5. **Sesamyoghurt:** Blanda matyoghurt, sesamolja och salt i en liten skål.
6. **Sesamdressad spenat:** Blanda babyspenat, sesamolja, vitvinsvinäger, salt och hälften av de rostade sesamfröna i en skål.
7. **Sojastekt fläskkarré:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs den marinerade fläskkarrén (inkl marinad) ca 6 min, tills köttet är helt genomstekt och börjar få en karamelliserad yta. Strö över resten av sesamfröna.
8. Servera sojastekt fläskkarré med jasminris, rödkålssallad, sesamdressad spenat och sesamyoghurt.