



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillad fläskkarré med chimichurri, potatissallad och citronaioli

Citronaioli

Citron, skal 1 st
Majonnäs ½ dl
Vitlök ½ klyfta
● Salt ½ krm

Chimichurri

Bananschalottenlök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Bladpersilja 10 g
Koriander 10 g
Röd chili ½ st
Citron, saft ½ st
● Olivolja 2 msk
● Salt 1 krm
● Socker 1 krm

Dressing

Dijonsenap 1 msk
Flytande honung 1 förp
● Vitvinsvinäger 1 msk
● Olja 1 msk
● Salt 2 krm

Potatissallad

Potatis 400 g
Rödlök 1 st
Sugarsnaps 1 förp
Rädisor 1 förp
Bladpersilja 10 g

Grillad fläskkarré

Fläskkarré 300 g
● Salt ½ tsk
Torkad timjan 1 tsk

Att ha hemma ●

Olivolja, Olja, Salt,
Socker, Svartpeppar,
Vitvinsvinäger

TIPS! Färsch chili kan variera i hetta. Smaka gärna lite på chilin för att veta hur stark den är. Använd sedan efter egen smak.

- 1. Potatissallad:** Dela potatis i mindre bitar och koka mjuk i lättsaltat vatten.
- 2. Citronaioli:** Tvätta citron i ljummet vatten. Finriv det yttersta skalet och lägg i en liten skål. Blanda ner majonnäs, pressad vitlök och salt.
- 3. Chimichurri:** Finhacka schalottenlök, vitlök, bladpersilja och koriander. Lägg allt i en skål. Halvera och ta bort kärnor och kärnhus från röd chili. Finhacka chilin (se tips!) och tillsätt till skålen. Halvera den använda citronen och pressa ner saften från ½ citron i skålen. Blanda ner olivolja, salt och socker.
- 4. Dressing:** Blanda dijonsenap, flytande honung, vitvinsvinäger, olja, salt och nymald svartpeppar i en rymlig salladsskål.
- 5. Potatissallad:** Strimla rödlök och sugarsnaps. Kvarta rädisor. Grovhacka bladpersilja. Blanda ner alla grönsaker och kokt potatis i skålen med dressing.
- 6. Grillad fläskkarré:** Krydda fläskkarré med torkad timjan, salt och nymald svartpeppar. Ringla på lite olja. Grilla köttet ca 4 min per sida, tills den är helt genomstekt. Låt köttet vila några minuter. Skär upp i tunna skivor och lägg upp på ett fat. Toppa köttet med hälften av chimichurri.
- 7. Servera** grillad fläskkarré med potatissallad, citronaioli och resten av chimichurri.