



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillad fläskkarré med krämig potatissallad

Dressing

- Citron 1 st
- Matyoghurt 2 dl
- 🏠 Mild senap 1 msk
- 🏠 Flytande honung 1 tsk
- 🏠 Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Grillad fläskkarré

- Fläskkarré 300 g
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar

Potatissallad

- Småpotatis 450 g
- Gemsallad 1 förp
- Bananschalottenlök 1 st
- Röd paprika 1 st
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

1. Vill du grilla, tänd grillen!
2. Koka småpotatis mjuk i lättsaltat vatten.
3. **Förberedelser:** Skölj citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Skär gemsallad i mindre bitar. Tärna bananschalottenlök och röd paprika. Lägg grönsakerna i en salladsskål.
4. **Dressing:** Lägg matyoghurt i en skål. Blanda med mild senap, citronskal, honung, pressad vitlök, lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Grillad fläskkarré:** Dela den skalade citronen. Skär fläskkarré i jämntjocka skivor. Krydda köttet med salt och ordentligt med nymald svartpeppar.
6. Grilla citronhalvorna med snittytan nedåt någon minut. Lägg över på ett fat. Grilla köttet ca 3 min per sida, tills det är helt genomstekt (innertemp 72°C) - se tips!
7. **Potatissallad:** Blanda kokt potatis och dressing med grönsakerna i salladsskålen. Smaka av med salt och lite nymald svartpeppar.
8. Pressa lite saft från den grillade citronen över fläskkarrén. Servera med krämig potatissallad.

TIPS! Det går givetvis bra att steka köttet i en stekpanna med lite olivolja om du inte vill grilla!