



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Citrongrillad fläskkarré med risotto, rucola och parmesan

Citrongrillad fläskkarré

Citron 1 st
Fläskkarré 300 g
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar

Risotto

Salladslök 1 förp
Risottoris 150 g
Riven parmesan 50 g
🏠 Vatten 5 dl
🏠 Kycklingbuljong 1 tärning
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
🏠 Vitlök 2 klyftor
🏠 Olivolja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Ruccolasallad

Rädisor 1 förp
Rucola 30 g
🏠 Olivolja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Citrongrillad fläskkarré:** Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Blanda skal och pressad saft från citronen, pressad vitlök, salt och nymald svartpeppar i en bunke. Skär fläskkarré i två skivor. Blanda ner i marinaden och låt marinera minst 10 min.
3. **Risotto:** Koka upp vatten, smulad kycklingbuljong och vitvinsvinäger i en liten kastrull. Dra från värmen.
4. **Risotto:** Finstrimla salladslök och finhacka vitlök. Hetta upp olivolja i en rymlig stekgryta och fräs vitlök och hälften av salladslöken (den vita delen) tillsammans med risottoris. Späd riset med buljongen, lite i taget. När det kokat in, tillsätt mer buljong och fortsätt så tills all buljong är slut eller riset känns mjukt, rör om då och då.
5. **Citrongrillad fläskkarré:** Grilla eller stek köttet i en stekpanna ca 2 min per sida, lägg över i en ugnform och tillaga klart mitt i ugnen ca 10 min, tills köttet är helt genomstekt (innertemp 72°C).
6. **Ruccolasallad:** Halvera rädisor. Lägg i en skål tillsammans med rucola. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar.
7. **Risotto:** Blanda ner resten av salladslöken och riven parmesan i risotton. Smaka av med lite salt och svartpeppar.
8. Servera citrongrillad fläskkarré med risotto och ruccolasallad.