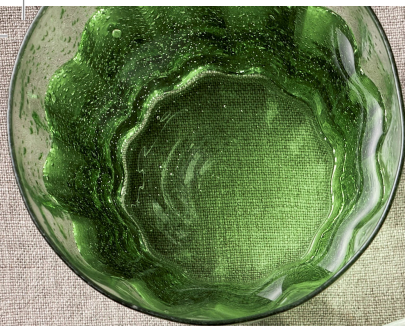




ca-al133

Citrongrillad fläskkarré med fransk potatissallad

 35 min

INGREDIENSER

Rostad potatis

Småpotatis 450 g

👉 Olivolja

👉 Salt 1 krm

👉 Svartpeppar

Dressing

Citron 1 st

Rödlök ½ st

Rött äpple 1 st

Tomat 1 st

Matyoghurt 1 dl

Dijonsenap 1 msk

Torkad timjan ½ tsk

Bladpersilja 20 g

👉 Vitvinsvinäger 1 msk

👉 Vitlök 1 klyfta

👉 Salt 1 krm

Citrongrillad fläskkarré

Fläskkarré 300 g

👉 Salt ½ tsk

👉 Svartpeppar

👉 Smör

- 1 Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Om du vill grilla, tänd grillen!
- 2 **Rostad potatis:** Halvera småpotatis och lägg i en smord långpanna. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min, tills potatisen är klar.
- 3 **Dressing:** Skölj citronen ordentligt i ljummet vatten och finriv skalet. Finstrimla rödlök. Tärna äpple och tomat. Lägg allt i en salladsskål och blanda ner citronskal, matyoghurt, dijonsenap, vitvinsvinäger, torkad timjan, pressad vitlök och salt.
- 4 **Citrongrillad fläskkarré:** Skär fläskkarré i 2 skivor. Krydda med salt och rikligt med nymald svartpeppar. Grilla eller hetta upp lite smör i en stekpanna och stek köttet ca 4 min per sida, tills det är helt genomstekt (innertemp 72°C). Halvera den använda citronen och grilla eller stek med snittytan nedåt någon minut.
- 5 Pressa den grillade citronen över det nygrillade köttet. Blanda ner den rostade potatisen i salladsskålen med dressing.
- 6 Grovhacka bladpersilja och strö över potatissalladen. Servera med citrongrillad fläskkarré.