



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sesamstekt fläsk med ingefära, rödkålsslaw och rostad lök

Sesamstekt fläskkotlett

Ingefära ½ bit
Japansk soja 1 ½ msk
Fläskkotlett 300 g
🏠 Vitlök 2 klyftor
🏠 Socker 1 ½ tsk
🏠 Neutral olja

Rödkålsslaw

Ingefära ½ bit
Matyoghurt 1 dl
Rödkål 250 g
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Sambal oelek ½ tsk
🏠 Salt 2 krm
🏠 Vitvinsvinäger 2 tsk
🏠 Flytande honung 1 tsk

Rostad lök

Bananschalottenlök 1 st
🏠 Salt 1 krm
🏠 Vetemjöl 1 msk
🏠 Neutral olja

Tillbehör

Jasminris 125 g
Sesamfrön 2 msk
Lime 1 st

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Sesamstekt fläskkotlett:** Finriv ingefära. Lägg i en bunke och blanda med japansk soja, pressad vitlök och socker. Skär fläskkotlett i mindre bitar och blanda ner i sojamarinaden. Låt marinera ca 10 min.
3. Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg över i en liten skål.
4. **Rödkålsslaw:** Finriv ingefära och vitlök. Lägg i en rymlig skål och blanda med sambal oelek, salt, vitvinsvinäger, flytande honung och matyoghurt. Finstrimla rödkål och blanda ner i skålen.
5. **Rostad lök:** Grovhacka bananschalottenlök. Lägg i en bunke och blanda med salt. Låt stå 5 min. Blanda ner vetemjöl. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna och stek löken frasig. Låt rinna av på lite hushållspapper.
6. **Sesamstekt fläskkotlett:** Stek den marinerade fläskkotletten (inklusive marinad) i en stekpanna med lite neutral olja. Stek tills marinaden kokat bort och köttet börjar bli karamelliserat, ca 6 min, tills det är helt genomstekt (innertemp 72°C). Strö över hälften av sesamfröna.
7. Klyfta lime. Servera sesamstekt fläskkotlett med jasminris, rödkålsslaw, rostad lök och lime. Toppa med resten av sesamfröna.