



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pork fajitas med kryddig yoghurt och grönsaker

Pork fajitas

Paprikapulver ½ msk
Gul paprika 1 st
Fläskkotlett 300 g

🏠 Olivolja ½ msk
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Mild senap 2 msk
🏠 Salt ½ tsk

Kryddig yoghurt

Matyoghurt 1 dl
Curry 2 krm
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Olivolja
🏠 Sambal oelek ½ tsk
🏠 Salt 1 krm

Till servering

Tomat 2 st
Gurka ½ st
Mixsallad 30 g
Tortillabröd ½ förp

- 1. Pork fajitas:** Blanda olivolja, pressad vitlök, mild senap, paprikapulver och salt i en rymlig bunke. Strimla gul paprika. Skär fläskkotlett i tunna strimlor och blanda ner i bunken. Ställ åt sidan.
- 2. Kryddig yoghurt:** Lägg matyoghurt i en skål. Blanda med pressad vitlök, olivolja, sambal oelek, curry och salt.
- 3.** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek kött och marinad på medelvärme ca 2 min. Tillsätt gul paprika och fräs ytterligare ca 3 min, tills köttet är helt genomstekt (innertemp 72°C).
- 4.** Tärna tomat och gurka. Lägg upp tomat, gurka och salladsmix i skålar.
- 5.** Servera pork fajitas i tortillabröd med grönsaker och kryddig yoghurt!

TIPS! Värm gärna bröden i en het, torr stekpanna!