



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Stekt fläskkarré med champinjoner och paprika

## Fläskkarré

Gul lök 1 st  
Champinjoner 125 g  
Fläskkarré 300 g  
Vitlök 1 klyfta  
Curry ½ tsk  
Kinesisk soja ½ tsk  
Crème fraiche ½ dl  
🏠 Salt  
🏠 Svartpeppar 1 krm  
🏠 Smör  
🏠 Vetemjöl 1½ tsk  
🏠 Mjök 2 dl  
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

## Tillbehör

Basmatiris 125 g  
Röd paprika 1 st  
Bladpersilja 20 g

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Finhacka gul lök och kvarta champinjoner. Skär fläskkarré i två jämntjocka skivor.
3. **Fläskkarré:** Krydda fläskkarré med lite salt och nymald svartpeppar. Hetta upp lite smör i en rymlig stekpanna. Stek eller grilla köttet på medelvärme, ca 3 min per sida. Lägg upp på en tallrik och spara stekpannan.
4. Hetta upp lite mer smör i den använda stekpannan. Fräs lök och champinjoner ca 2 min. Tillsätt pressad vitlök, curry, kinesisk soja och lite nymald svartpeppar.
5. Pudra vetemjöl över pannan och rör ner mjök, lite i taget, crème fraiche och smulad kycklingbuljong. Lägg ner köttet i såsen och puttra ca 4 min, tills köttet är helt genomstekt (innertemp 72°C). Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Skär röd paprika i stavar och grovhacka bladpersilja. Lägg upp i skålar.
7. Strö persilja över pannan och servera nystekt fläskkarré med champinjonsås, basmatiris och paprikastavar.

**TIPS!** Vill du grilla, tänd grillen i god tid!