



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

BBQ-glaserad fläskkarré med senapsmarinerad potatissallad och jalapeño

Potatissallad

Färskpotatis 400 g
Gräslök 5 g
Dijonsenap ½ msk
🏠 Olivolja ½ msk
🏠 Socker ½ tsk
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar

Majssallad

Bananschalottenlök 1 st
Röd paprika 1 st
Rött äpple 1 st
Gräslök 5 g
Majs 1 förp
🏠 Neutral olja 1 msk
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

BBQ-glaserat fläskkarré

Fläskkarré 300 g
BBQ-sås 1 förp
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar

Till servering

Jalapeño 1 st

1. Om du grillar, tänd grillen! Se steg 7 för alternativ.

2. **Potatissallad:** Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

3. **Majssallad:** Finhacka bananschalottenlök. Tärna röd paprika och äpple. Finstrimla gräslök. Håll av majs. Lägg allt i en skål och blanda med neutral olja, vitvinsvinäger, lite salt och nymald svartpeppar.

4. **BBQ-glaserad fläskkarré:** Skiva fläskkarré i 2 jämntjocka skivor. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Grilla på direkt värme ca 2 min per sida. Laga färdigt fläskkarrén på indirekt värme (se tips!) tills den är helt genomstekt (innertemp 72°C). Pensla på lite av BBQ-såsen.

5. **Potatissallad:** Kvarta nykokt potatis. Finstrimla gräslök. Blanda dijonsenap, olivolja, socker, salt och lite nymald svartpeppar i en salladsskål. Vänd ner potatis och gräslök.

6. Strimla jalapeño tunt. Servera BBQ-glaserad fläskkarré med potatissallad, majssallad och BBQ-sås. Toppa med jalapeño.

7. **Alternativ till grillen:** Hetta upp lite neutral olja i en grill- eller stekpanna på hög värme. Stek köttet ca 2 min per sida. Sänk till medelvärme och låt köttet steka ytterligare ca 3 min per sida. Pensla med lite BBQ-sås till servering.

TIPS! Indirekt värme: Lägg endast kol på ena sidan av grillen. Tillaga sedan klart köttet på sidan utan glöd, under lock.