



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asian bowl med sojastekt fläskkarré, rödkålssallad och sesamyoghurt

Tillbehör

Jasminris 125 g
Sesamfrön 1 msk

Sojastekt fläskkarré

Japansk soja 1 msk
Fläskkarré 300 g
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Socker 1 tsk
🏠 Neutral olja

Rödkålssallad

Japansk soja 2 tsk
Malen ingefära 1 tsk
Rödkål 200 g
Mynta 20 g
🏠 Tomatpuré 2 tsk
🏠 Socker 1 ½ tsk
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Sambal oelek 1 tsk

Sesamyoghurt

Matyoghurt 1 dl
Sesamolja 1 tsk
🏠 Salt 1 krm

Sesamdressad sallad

Mixsallad 65 g
Sesamolja 1 tsk
🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
🏠 Salt 1 krm

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg över i en liten skål.
3. **Sojastekt fläskkarré:** Blanda pressad vitlök, socker och japansk soja i en bunke. Strimla fläskkarré och blanda ner i bunken. Låt marinera minst 10 min.
4. **Rödkålssallad:** Blanda tomatpuré, socker, vitvinsvinäger, japansk soja, pressad vitlök, malen ingefära och sambal oelek i en rymlig bunke. Skär bort eventuell rot från rödkålen. Finstrimla rödkål och mynta. Lägg allt i bunken och blanda ordentligt.
5. **Sesamyoghurt:** Blanda matyoghurt, sesamolja och salt i en liten skål.
6. **Sesamdressad sallad:** Blanda mixsallad, sesamolja, vitvinsvinäger, salt och hälften av de rostade sesamfröna i en skål.
7. **Sojastekt fläskkarré:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs den marinerade fläskkarrén (inkl marinad) ca 6 min, tills köttet är helt genomstekt och börjar få en karamelliserad yta. Strö över resten av sesamfröna.
8. Servera sojastekt fläskkarré med jasminris, rödkålssallad, sesamdressad sallad och sesamyoghurt.