



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Huli huli pork med pommes frites, vitlöksstekt broccoli och limesmör

Huli huli pork

Ingefära ½ bit
Japansk soja 2 msk
Vitlök 1 klyfta
Fläskkotlett 300 g
🏠 Ketchup 2 msk
🏠 Flytande honung 1 msk
🏠 Rödvinvinäger 1 tsk
🏠 Olivolja 2 tsk

Pommes frites

Potatis 400 g
🏠 Bakplåtpapper 1 st
🏠 Olivolja
🏠 Salt ½ tsk

Limesmör

Lime 1 st
🏠 Smör 25 g
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Vitlöksstekt broccoli

Broccoli 1 st
Rödlök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Limesaft
🏠 Olivolja 2 tsk
🏠 Salt

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Huli huli pork:** Skala och finriv ingefära. Lägg i en bunke och blanda ner ketchup, honung, japansk soja, rödvinvinäger och pressad vitlök. Skär fläskkotlett i 2 jämntjocka skivor och lägg ner i marinaden.
3. **Pommes frites:** Skär potatis i pommes frites-stora strimlor. Lägg potatisstrimlorna på en ugnsplåt med bakplåtpapper, blanda med lite olivolja och salt. Tillaga högt upp i ugnen ca 20 min, tills de fått fin färg. Rör om efter halva tiden.
4. **Limesmör:** Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Mosa ihop smör, limeskal, salt och nymald svartpeppar i en skål. Lägg undan resten av limen till punkt 8.
5. **Vitlöksstekt broccoli:** Skär broccoli i mindre bitar. Skiva stammen tunt. Skiva rödlök och vitlök.
6. **Huli huli pork:** Lyft upp fläskkotletterna ur marinaden och torka av lätt med papper. Lägg över marinaden i en kastrull och koka ihop ca 2 min, till en tjock glaze. Hetta upp olivolja i en stekpanna. Stek köttet ca 7 min, tills det är helt genomstekt (inntertemp 72°C). Vänd köttet flera gånger under tillagningen.
7. Lägg över köttet på en tallrik och häll över glazen. Låt vila ca 5 min. Diska ur stekpannan och ställ tillbaka på spisen.
8. **Vitlöksstekt broccoli:** Hetta upp olivolja i den använda stekpannan och stek broccoli, rödlök, vitlök och salt ca 2 min. Pressa över saft från den använda limen.
9. Servera huli huli pork med en klick limesmör, pommes frites och vitlöksstekt broccoli.