



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ponzustekt fläskkarré med vietnamesisk kålsallad, lime och sojamajonnäs

Jasminris

Jasminris 135 g

Sojamajonnäs

Majonnäs ½ dl
Japansk soja ½ msk

Vietnamesisk spetskålsallad

Röd chili ½-1 st
Lime 1 st
Vitlök 1 klyfta
Japansk soja 1 ½ msk
Spetskål 1 st
Morot 1 st

🏠 Socker 2 tsk

Ponzustekt fläskkarré

Fläskkarré 300 g
Majsstärkelse 1 msk
Ponzu 1 förp
Sesamfrön ½ förp
🏠 Salt 1 krm
🏠 Neutral olja

- 1. Jasminris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Sojamajonnäs:** Blanda majonnäs och japansk soja i en liten skål.
- 3. Dressing till spetskålsallad:** Finstrimla röd chili. Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg allt i en rymlig bunke och blanda med pressad saft från limen, pressad vitlök, socker och japansk soja.
- 4. Vietnamesisk spetskålsallad:** Skiva spetskål så tunt som möjligt. Skala och strimla morot. Lägg allt i bunken med dressing, blanda runt ordentligt (gärna med händerna).
- 5. Förberedelse fläskkarré:** Strimla fläskkarré och lägg i en bunke. Blanda köttet med salt och majsstärkelse.
- 6. Ponzustekt fläskkarré:** Hetta upp neutral olja i en stekpanna och stek köttet ca 7 min, tills det är genomstekt och har fått en fin stekyta. Låt köttet rinna av på en tallrik med hushållspapper. Häll bort fettett från stekpannan och lägg sedan tillbaka köttet tillsammans med ponzusås. Låt koka ihop ca 2 min, så att köttet blir glansigt och karamelliserat. Strö sesamfrö över köttet.
- 7. Servera** ponzustekt fläskkarré med jasminris, spetskålsallad och sojamajonnäs.

TIPS! Rosta gärna sesamfröna i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna!