



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. Vietnamesisk spetskålsallad:** Finstrimla röd chili. Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg allt i en rymlig bunke och blanda med pressad limesaft, pressad vitlök, socker och japansk soja.
- 4. Skiva spetskål tunt.** Skala och strimla morötter. Lägg allt i bunken med dressing och blanda ordentligt (gärna med händerna).
- 5. Ponzustekt fläskkarré:** Strimla fläskkarré blanda med salt och majsstärkelse i en bunke. Hetta upp neutral olja i en stekpanna och stek köttet ca 7 min, tills det är genomstekt. Låt köttet rinna av på en tallrik med hushållspapper.
- 6. Häll bort fett** från stekpannan och lägg sedan tillbaka köttet tillsammans med ponzusås. Låt koka ihop ca 2 min, tills det blir glansigt och karamelliserat. Strö över sesamfrö.
- 7. Servera** ponzustekt fläskkarré med jasminris, spetskålsallad och sojamajonnäs.

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