



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ponzustekt fläskkarré med vietnamesisk kålsallad, lime och sojamajonnäs

Jasminris

Jasminris 135 g

Sojamajonnäs

Majonnäs ½ dl
Japansk sojasås ½ msk

Vietnamesisk spetskålsallad

Röd chili ½-1 st
Lime 1 st
Vitlök 1 klyfta
Japansk sojasås ½ påse
Spetskål 200 g
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!