



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Citrongrillad fläskkarré med fransk potatissallad

Rostad potatis

- Småpotatis 400 g
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Svartpeppar

Dressing

- Citron 1 st
- Rödlök ½ st
- Rött äpple 1 st
- Tomat 1 st
- Matyoghurt 1 dl
- Dijonsenap ½ förp
- Torkad timjan ½ tsk
- Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
- 🏠 Salt 1 krm

Citrongrillad fläskkarré

- Fläskkarré 300 g
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Smör

Till servering

- Bladpersilja 10 g
- Mixsallad ca 30 g

- Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Om du vill grilla, tänd grillen!
- Rostad potatis:** Halvera småpotatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min, tills potatisen är klar.
- Dressing:** Skölj citronen ordentligt i ljummet vatten och finriv skalet. Finstrimla rödlök. Tärna rött äpple och tomat. Lägg allt i en salladsskål och blanda ner citronskal, matyoghurt, dijonsenap, vitvinsvinäger, torkad timjan, pressad vitlök och salt.
- Citrongrillad fläskkarré:** Skär fläskkarré i 2 skivor. Krydda med salt och rikligt med nymald svartpeppar. Grilla eller hetta upp lite smör i en stekpanna och stek köttet ca 4 min per sida, tills det är helt genomstekt. Halvera den använda citronen och grilla eller stek med snittytan nedåt någon minut.
- Pressa den grillade citronen över det nygrillade köttet. Blanda ner den rostade potatisen i salladsskålen med dressing.
- Grovhacka bladpersilja och strö över potatissalladen. Servera med citrongrillad fläskkarré och mixsallad.