



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

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Om du vill grilla, tänd grillen!

2. **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.

3. **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.

4. **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.

5. Pressa den grillade citronen över det nygrillade köttet. Blanda ner den rostade potatisen i salladsskålen med dressing.

6. Grovhacka bladpersilja och strö över potatissalladen. Servera med citrongrillad fläskkarré och mixsallad.