



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskkarré med dragonyoghurt och kryddrostade morötter

Kryddrostade rotfrukter

Potatis 400 g
Morötter 300 g
Senap och dill 1 påse
🏠 Olivolja

Dragonyoghurt

Matyoghurt 1 dl
Torkad dragon 1 förp
🏠 Salt 1 krm

Stekt fläskkarré

Fläskkarré 300 g
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar
🏠 Neutral olja

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Kryddrostade rotfrukter:** Klyfta potatis och skär morot i grova bitar. Lägg på en ugnsplåt och blanda med lite olivolja. Rosta i ugnen ca 20 min, tills det är mjukt. Blanda med "senap och dill" krydda.
3. **Dragonyoghurt:** Lägg matyoghurt i en liten skål och blanda ner torkad dragon och salt.
4. **Stekt fläskkarré:** Skär fläskkarré i jämntjocka skivor och krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek köttet ca 5 min per sida, tills det är helt genomstekt.
5. Servera stekt fläskkarré med kryddrostade rotfrukter och dragonyoghurt.