



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
● Socker 2 tsk
Japansk soja ½ förp
Spetskål 1 st
Morot 1 st

Ponzustekt fläskkarré

Fläskkarré 300 g
● Salt 1 krm
Majsstärkelse 1 msk
Ponzu 1 förp
Sesamfrön ½ förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker

- 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!