



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskkotlett med jordnötsdressad kålsallad och curry- och mangodressing

Till servering

Jasminris 135 g
Curry- och
mangodressing 1 förp

Jordnötsdressing

Koriander 10 g
Hackade jordnötter 1 förp
Vitlök 1 klyfta
Chili flakes 1 förp
● Socker 1 msk
Lime 1 st
Japansk soja 2 msk

Kålsallad

Coleslawmix 1 förp
Koriander 10 g

Fläskkotlett

Skivad fläskkotlett 250 g
● Salt 2 krm

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker,
Svartpeppar

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Jordnötsdressing:** Lägg koriander, hackade jordnötter, pressad vitlök, chili flakes, socker, pressad limesaft och japansk soja i en mixerbunke. Mixa till en sås med stavmixer.
3. **Jordnötsdressad kålsallad:** Lägg coleslawmix i en rymlig bunke. Tillsätt jordnötsdressingen och blanda ordentligt. Toppa med koriander.
4. **Fläskkotlett:** Krydda skivad fläskkotlett med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp olja i en stekpanna. Stek köttet ca 2 min per sida, tills det är genomstekt.
5. Servera fläskkotlett med jasminris och jordnötsdressad kålsallad och curry- och mangodressing.