



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Grillad fläskkarré med chimichurri, potatissallad och citronaioli

## Citronaioli

Citron, skal 1 st  
Majonnäs ½ dl  
Vitlök ½ klyfta  
● Salt ½ krm

## Chimichurri

Bananschalottenlök 1 st  
Vitlök 1 klyfta  
Bladpersilja 10 g  
Koriander 10 g  
Röd chili ½ st  
Citron, saft ½ st  
● Olivolja 2 msk  
● Salt 1 krm  
● Socker 1 krm

## Dressing

Dijonsenap 1 msk  
Flytande honung ½ förp  
Vitvinsvinäger 15ml 1 påse  
● Olja 1 msk  
● Salt 2 krm

## Potatissallad

Potatis 400 g  
Rödlök 1 st  
Sugarsnaps 1 förp  
Rädisor 1 förp  
Bladpersilja 10 g

## Grillad fläskkarré

Fläskkarré 300 g  
● Salt ½ tsk  
Torkad timjan 1 tsk

## Att ha hemma ●

Olivolja, Olja, Salt, Socker, Svartpeppar

**TIPS!** Färsk chili kan variera i hetta. Smaka gärna lite på chilin för att veta hur stark den är. Använd sedan efter egen smak.

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.
2. Tänd grillen.
3. **Potatissallad:** Dela potatis i mindre bitar och koka mjuk i lättsaltat vatten.
4. **Citronaioli:** Tvätta citron i ljummet vatten. Finriv det yttersta skalet och lägg i en liten skål. Blanda ner majonnäs, pressad vitlök och salt.
5. **Chimichurri:** Finhacka schalottenlök, vitlök, bladpersilja och koriander. Lägg allt i en skål. Halvera och ta bort kärnor och kärnhus från röd chili. Finhacka chilin (se tips!) och tillsätt till skålen. Halvera den använda citronen och pressa ner saften från ½ citron i skålen. Blanda ner olivolja, salt och socker.
6. **Dressing:** Blanda dijonsenap, flytande honung, vitvinsvinäger, olja, salt och nymald svartpeppar i en rymlig salladsskål.
7. **Potatissallad:** Strimla rödlök och sugarsnaps. Kvarta rädisor. Grovhacka bladpersilja. Blanda ner alla grönsaker och kokt potatis i skålen med dressing.
8. **Grillad fläskkarré:** Krydda fläskkarré med torkad timjan, salt och nymald svartpeppar. Ringla på lite olja. Grilla köttet ca 4 min per sida, tills den är helt genomstekt. Låt köttet vila några minuter. Skär upp i tunna skivor och lägg upp på ett fat. Toppa köttet med hälften av chimichurri.
9. **Servering:** Servera grillad fläskkarré med potatissallad, citronaioli och resten av chimichurri.