



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Mexikansk marinerad fläskkarré med salsa molcajete och koriander

### Marinerad fläskkarré

Paprikapulver 2 tsk  
 Spiskummin 1 tsk  
 ● Salt ½ tsk  
 ● Socker ½ tsk  
 Vitlök 1 klyfta  
 ● Vatten 2 msk  
 Vitvinsvinäger 15ml ⅓ påse  
 Fläskkarré 300 g

### Salsa molcajete

Tomat 2 st  
 Rödlök 1 st  
 Koriander 10 g  
 Vitvinsvinäger 15ml ⅓ påse  
 Vitlök 1 klyfta  
 Chili flakes 2 krm  
 Spiskummin 1 krm  
 ● Salt 2 krm

### Tillbehör

Isbergssallad ½ st  
 Rödlök 1 st  
 Lime 1 st  
 Tortillabröd 4 st  
 Koriander 10 g  
 Gräddfil 150 g

### Att ha hemma ●

Salt, Socker, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Marinerad fläskkarré:** Blanda paprikapulver, spiskummin, salt, socker, pressad vitlök, vatten och vitvinsvinäger i en bunke. Blanda ner fläskkarré i marinaden. Låt marinera ca 20 min.
3. **Salsa molcajete:** Halvera tomater och klyfta rödlök. Lägg i en ugnform och blanda med lite olivolja. Rosta i övre delen av ugnen ca 20 min.
4. Finhacka koriander. Lägg koriander, de rostade tomaterna och löken i en mixerbunke. Mixa ihop till en grov salsa. Blanda ner vitvinsvinäger, pressad vitlök, chili flakes, spiskummin och salt.
5. **Marinerad fläskkarré:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek köttet ca 4 min per sida, tills det är helt genomstekt. Låt vila ca 5 min och skär sedan upp i tunna strimlor.
6. **Tillbehör:** Plocka salladsblad. Finstrimla rödlök och klyfta lime. Värm tortillabröden snabbt i ugnen.
7. Servera fläskkarré med varma tortillabröd, salsa molcajete, sallad, rödlök, färsk koriander, limeklyfta och en klick gräddfil.