



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Citrongrillad fläskkarré med krämig fransk potatissallad

Rostad potatis

Småpotatis 400 g

- Bakplåtspapper 1 st
- Salt 1 krm

Grönsaker

Citron 1 st

Rödlök ½ st

Rött äpple 1 st

Tomat 1 st

Gräddfil 150 g

Dijonsenap ½ förp

Vitvinsvinäger 15ml 1 påse

Torkad timjan ½ tsk

Vitlök 1 klyfta

- Salt 1 krm

Citrongrillad fläskkarré

Skivad fläskkarré 300 g

- Salt ½ tsk

Till servering

Bladpersilja 20 g

Mixsallad 50 g

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Smör*, Svartpeppar

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.
2. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Om du vill grilla, tänd grillen!
3. **Rostad potatis:** Halvera potatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20-25 min, tills potatisen är klar.
4. **Grönsaker:** Skölj citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Finstrimla rödlök. Tärna rött äpple och tomat. Lägg allt i en salladsskål och blanda ner citronskal, gräddfil, dijonsenap, vitvinsvinäger, torkad timjan, pressad vitlök och salt.
5. **Citrongrillad fläskkarré:** Krydda skivad fläskkarré med salt och rikligt med nymald svartpeppar. Grilla eller hetta upp lite smör i en stekpanna och stek köttet ca 4 min per sida, tills det är helt genomstekt. Halvera den använda citronen och grilla eller stek med snittytan nedåt någon minut.
6. Pressa den grillade citronen över det nygrillade köttet.
7. **Rostad potatis:** Blanda ner den rostade potatisen i salladsskålen med grönsakerna.
8. **Servering:** Grovhacka bladpersilja och strö över potatissalladen. Servera med citrongrillad fläskkarré och mixsallad.