



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Grillad fläskkarré med esquites, grillad lök och rostad potatis

### Rostad potatis

Potatis 400 g

### Esquites

Majskolv 2 st  
 Vitlök 1 klyfta  
 ● Salt 2 krm  
 Chilimajonnäs ½ förp  
 Lime ½ st  
 Fetaost 50 g  
 Koriander 20 g

### Grillad lök

Gul lök 2 st

### Grillad fläskkarré

Skivad fläskkarré 300 g  
 Rökt paprikapulver 1 förp

### Att ha hemma ●

Olja, Salt

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.
2. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Vill du grilla, tänd grillen.
3. **Rostad potatis:** Halvera potatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olja och salt. Tillaga i ugnen ca 20-25 min, tills potatisen är klar och fått fin färg.
4. **Esquites:** Grilla majskolv runt om ca 2-4 min, tills den fått lite färg. Skär bort majskornen och lägg i en skål, det gör inget om det blir lite större bitar. Tillsätt pressad vitlök, salt, chilimajonnäs, finrivet skal och pressad saft från lime. Smula fetaost och grovhacka koriander. Blanda ner i majsen.
5. **Grillad lök:** Skär lök i tjocka skivor, ringla på lite olja och krydda med salt. Grilla ca 2-3 min per sida tills de fått fin färg.
6. **Grillad fläskkarré:** Krydda skivad fläskkarré med salt och rökt paprikapulver. Ringla över lite olja och grilla köttet på hög värme ca 3-4 min per sida, tills det är helt genomstekt.
7. **Servering:** Servera grillad fläskkarré med grillad lök, esquites och rostad potatis.

**TIPS!** Vill du inte grilla? Byt ut grillen mot en stekpanna och följ receptet.