



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Senapsstek fläskkarré med dragonmajonnäs och gemsallad

Kokt färskpotatis

Färskpotatis 400 g

Senapsstek fläskkarré

Fläskkarré 300 g

● Salt ½ tsk

Dijonsenap ½ förp

Sallad

Gemsallad 1 förp

Rödlök 1 st

Tomat 1 st

Senapsvinäggret 1 förp

Servering

Dragonmajonnäs 1 förp

Att ha hemma ●

Salt, Smör*, Svartpeppar

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.

2. Kokt färskpotatis: Koka färskpotatis mjuk i lättsaltat vatten.

3. Senapsstek fläskkarré: Krydda skivad fläskkarré med salt och nymald svartpeppar. Bred dijonsenap tunt över köttet. Hetta upp lite smör i en stekpanna och stek köttet ca 2-4 min per sida på medelvärme, tills det är helt genomstekt.

4. Sallad: Kvarta gemsallad, skiva rödlök och tärna tomat. Lägg allt i en salladskål och blanda ner senapsvinäggret.

5. Servering: Servera senapsstek fläskkarré med sallad, nykokt färskpotatis och dragonmajonnäs.