



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Fläskkotlett med jordnötsdressad kålsallad och curry- och mangodressing

## Till servering

Jasminris 135 g  
Curry- och mangodressing 1 förp

## Jordnötsdressing

Koriander 10 g  
Hackade jordnötter 1 förp  
Vitlök 1 klyfta  
Chili flakes 1 förp  
● Socker 1 msk  
Lime 1 st  
Japansk soja 2 msk

## Kålsallad

Coleslawmix 1 förp  
Koriander 10 g

## Fläskkotlett

Skivad fläskkotlett 250 g  
● Salt 2 krm

## Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Svartpeppar

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Jordnötsdressing:** Lägg koriander, hackade jordnötter, pressad vitlök, chili flakes, socker, pressad limesaft och japansk soja i en mixerbunke. Mixa till en sås med stavmixer.

3. **Jordnötsdressad kålsallad:** Lägg coleslawmix i en rymlig bunke. Tillsätt jordnötsdressingen och blanda ordentligt. Toppa med koriander.

4. **Fläskkotlett:** Krydda skivad fläskkotlett med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp olja i en stekpanna. Stek köttet ca 2 min per sida, tills det är genomstekt.

5. Servera fläskkotlett med jasminris och jordnötsdressad kålsallad och curry- och mangodressing.