

Grillad fläskkarré med nektarinsallad och klyftpotatis

4 personer

Om du vill grilla, tänd grillen. Sätt även ugnen på 250 grader.

- 800 gram potatis

Klyfta potatisen och lägg i en långpanna med bakplåtspapper. Ringla över lite olivolja, salt och svartpeppar. Tillaga i övre delen av ugnen 20-25 min, eller tills potatisen är klar.

- 3 nektariner
- 2 tomater
- 1 knippe vårlök
- 1/2 lime
- 1 bit ingefära

Tärna nektariner och tomater. Skiva vårlök tunt. Tillsätt finrivet skal och pressad saft av 1/2 lime och finriv ingefäran (1 msk). Ingefäran kan vara stark, tillsätt inte allt på en gång. Blanda väl, smaka av och tillsätt ev. mer ingefära.

- 2 msk olja
- 2 msk röd currypasta
- 1 msk honung
- 1/2 tsk talt
- 2 msk japansk soja
- 1 tsk sambal oelek

Blanda ingredienserna till marinaden i en bunke.

- 600 g fläskkarré

Skär karrén i 4 skivor och stek eller grilla 3-4 min per sida, eller tills den är genomstekt.

Vänd ner den nygrillade fläskkarrén i marinaden (skär eventuellt upp den i strimlor först) och servera med lite japansk soja, nektarinsallad och klyftpotatis.