



Grillad vildsvinskarré med smak av Indien

Grillad vildsvinskarré vänd i en tandoorirub. Serveras med en somrig mangosallad med krispiga salladsblad, haricots verts och myntasås.

ANTAL PORTIONER: 4

INGREDIENSER

Ca 600 g vildsvinskarré

RUB:

1 lime, rivet skal

1 krm svartpeppar

1 tsk chiliflakes

1 msk flingsalt

1 msk tandoorikrydda

MANGOSALLAD:

2 mango

2 lime

1 huvud Romansallad

250 g färska haricots verts

1 knippe salladslök

1 dl pekannötter

MYNTASÅS:

2 dl matyoghurt

1 dl färsk, hackad mynta

1 tsk flytande honung

1 msk olivolja

½ tsk salt

GÖR SÅ HÄR

1. Ta fram köttet från kylen ungefär en timme innan du ska tillaga det.
2. Blanda ingredienserna till rubben.
3. Förbered mangosalladen:
4. Skala mango och skär bort kärnan.
5. Dela limen i halvor.
6. Grilla mango och lime.
7. Vänd köttet i rubben, massera in det ordentligt.
8. Grilla köttet på medeltemperatur tills det uppnått ca 65°.
9. Låt vila ca 10 minuter (då kommer temperaturen stiga till ca 70°).
10. Rör ihop ingredienserna till myntasås.
11. Smaksätt med salt.
12. Fortsätt med mangosalladen:
13. Skölj och dela salladen.
14. Skär den grillade mangon i bitar.
15. Koka haricots verts i saltat vatten ca 2 min, spola i kallt vatten. Skär salladslöken i tunna skivor.
16. Lägg allt på ett fat.
17. Sprinkla över saften från den grillade limen.
18. Grovhacka pekannötterna.
19. Skär köttet i skivor och lägg dem på salladen.
20. Toppa med pekannötter och myntasåsen.

Handla svenst vildsvinskött
www.svensktvildsvinskott.se

