

inköpslistan.se

Av: Joakim

- 4 port
- Fläskkött, Grilla

ASIATISKA KARRÉSPETT

Saftiga spett med ingefära, röd curry, soja och sesam!

Ingredienser

1 kg fläskkarre
1 msk soja *(Kinesisk)*
1,5 msk ingefära, färsk *(färsk, riven)*
1 klyfta vitlök *(Riven)*
1/2 msk currypasta *(Röd)*
1 msk vinäger, vitvin
1 msk sesamolja

Gör så här

1. Skär karrén i mindre bitar (lagom stora att trä på spett).

2. Blanda med resten av ingredienserna och låt marinera cirka 30 minuter.

3. Trä på spett och grilla runtom cirka 15 minuter till spetten är genomstekta.

4. Servera med krispig kålsallad.