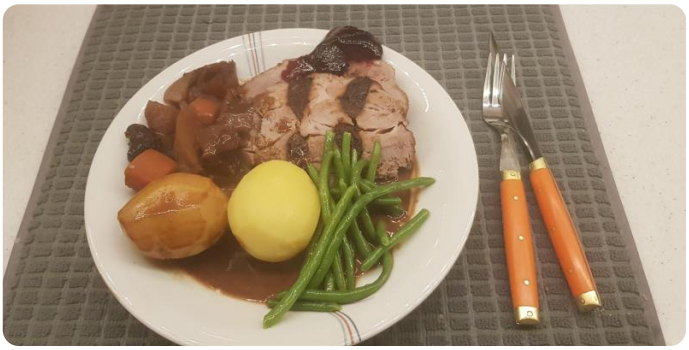
# Fläskkarré på en bädd av morötter, katrinplommon, lök och äpplen

Jonny · 2024-12-13



**Förberedelsetid**

4 hög eller 6,5 timmar låg

**Svårt**

medelsvårt

**Portioner**

6 Personer

**Description**

Fick detta av kompis som gjort detta..:)
En söndagsstek som smälter i munnen! Jag La karrén i en påsen med lite grovsalt över natten…
Villket gav en fin liten selta, Ingen förstek på karrén där av marinaden..
När Karrén är klar så checka med termometer ca. 75 grader
annars får den ligga lite till..

**Ingredienser**

- **1** kg fläskkarré
- **2** röda äpplen
- **3** morötter
- **2** rödlökar
- **15 - 20** st katrinplommon
- **1.5** dl vatten
- --- Marinad ---
- **2** msk kinesisk soja
- **1** tsk ingefära
- **1** tsk vitlökspulver
- **2** msk vinbärsgelé
- **1** msk äppelcidervinäger
- **2** tsk salt

**Instruktioner**

1. Skala morötterna och äpplena och skär i bitar. Skär löken i bitar och lägg ner lök, äpple, morot och katrinplommon i crockpoten. Häll i vattnet.
2. Lägg ner karrén ovanpå frukt och grönsaksbitarna. Blanda ihop marinaden och häll den över köttet.
3. Sätt på låg i 6- 7 h eller hög i 4- 5 h (min blev klar på hög i 4 h).
4. Efter steken är klar, spara frukt och grönsaksbitarna i botten och server till Karrén.
5. Servera med kokt potatis, sås, vinbärsgelé, brysselkål eller kokta grönsaker ett måste att testa ;)
6. Tips ; jag skar i fläskarren och tryckte i ca 10 extra katrinplommon runt om