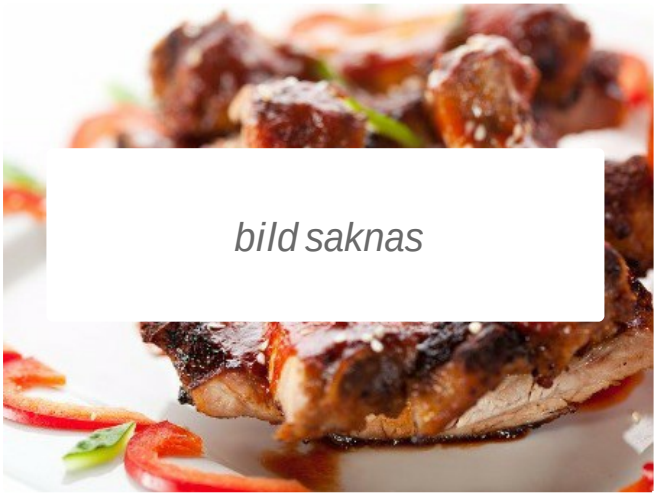


inköpslistan.se

Av: VB

- 4 port
- Fläskkött, Huvudrätt, Fest

ÄDELOSTGRATINERAD FLÄSKFILE

Ingredienser

600 g fläskfile
400 g champinjon
150 g ädelost
2 dl grädde, visp
2 dl creme fraiche
3 dl persilja
2 msk soja *(kinesisk)*

Gör så här

Bryn fläskfilén i stekpannan runt om tills den fått färg, den behöver inte vara genomstekt.
Skär köttet i skivor och lägg i en smord ugnssäker form, salta och peppra.
Skär svampen i skivor, fräs den i stekpannan 5 minuter.
Lägg svampen över köttet, smula över ädelosten.
Blanda grädde, creme fraisch, persilja och soja i en skål, rör ihop.
Häll blandningen över köttet,svampen och osten.
Gratinera i mitten av ugnen, 200 grader, i ca 15-20 minuter.
Till detta kan man välja ris eller pressad potatis och sallad