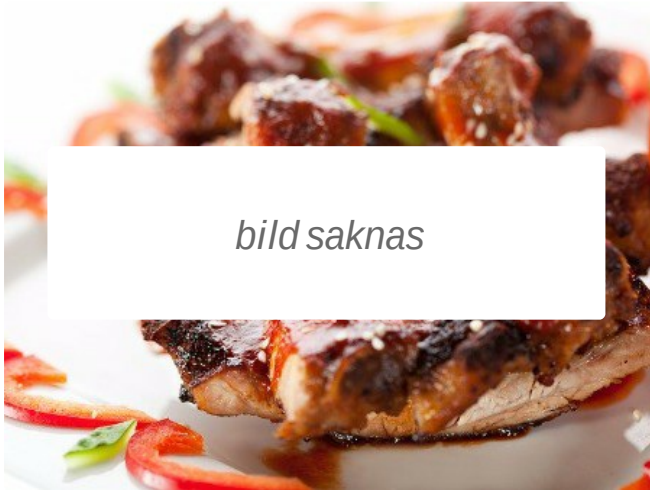




*bild saknas*

- ▮ 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 fraiche, 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