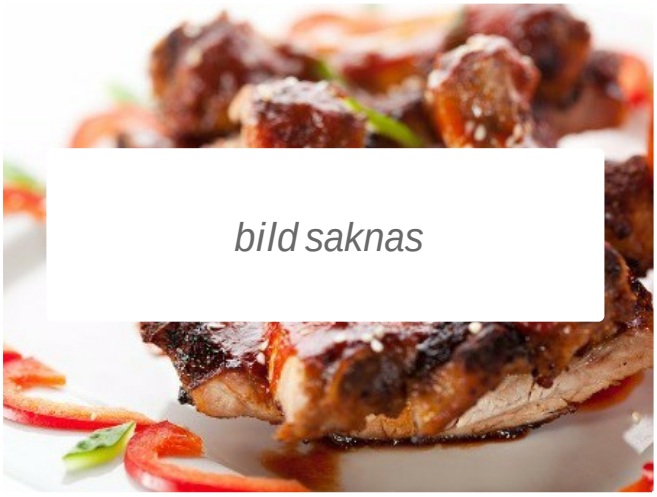


inköpslistan.se

Av: Joakim

- 4 port
- Fläskkött, Huvudrätt, Gryta, Vardag, Koka

FLÄSKFILÉ I GORGONZOLASÅS

Ingredienser

500 g fläskfile
1 st purjolök
1 st smör
1 st salt *(Efter smak)*
1 st svartpeppar *(Efter smak)*
3 dl grädde, visp
1 msk fond, kalv
150 g gorgonzola

Topping

1 st fikon, färska
1 st fikon, torkade
1 st valnötter

Gör så här

1. Putsa filén fri från senor och hinnor. Skär den i centimetertjocka skivor. Skölj och strimla purjolöken.

2. Bryn köttet i smör i en stekpanna. Krydda med salt och peppar. Ställ åt sidan.

3. Mjukstek purjolöken i smör i en traktörpanna. Tillsätt grädde, fond och osten, som skurits i små bitar.

4. Koka upp och rör tills osten smält. Lägg ner köttet och koka sakta under lock i cirka 5 minuter. Smaka av med salt och peppar. Garnera grytan med fikonklyftor och nötter.