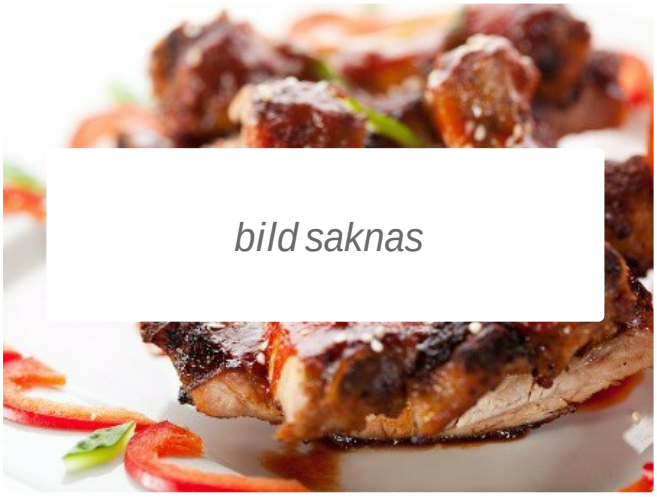



inköpslistan.se

*Av: Ulrika*

- 4 port
- Fläskkött, Huvudrätt, Fest

# FLÄSKFILÉ MED GRÖNPEPPARSÅS

## Ingredienser

500 g fläskfile
1 tsk grönpeppar *(stött)*
1 msk smör
salt

### Sås

1 st lök, gul *(liten)*
1 msk grönpeppar *(lätt krossade)*
1,5 dl vatten
1,5 tsk soja
1 msk smör
2 dl vispgrädde
1 msk vetemjöl
1/4 tärning buljong, kött

## Gör så här

Skär fläskfilén i ca 2 cm tjocka bitar. Platta ut dem något. Stek på båda sidor, krydda med grönpeppar och lite salt.

Smält smör till såsen i en vid kastrull. Hacka löken fint och låt den bli blank och genomskinlig. Strö över mjöl. Tillsätt buljongtärningen och pepparkornen. Rör om. Späd med vatten, grädde och ev.skyn från fläskfilén.

Koka upp under vispning. Smaka av med soja. Lägg ner file´n i såsen och låt den bli genomvarm.

Servera med hasselbackspotatis och en sallad.