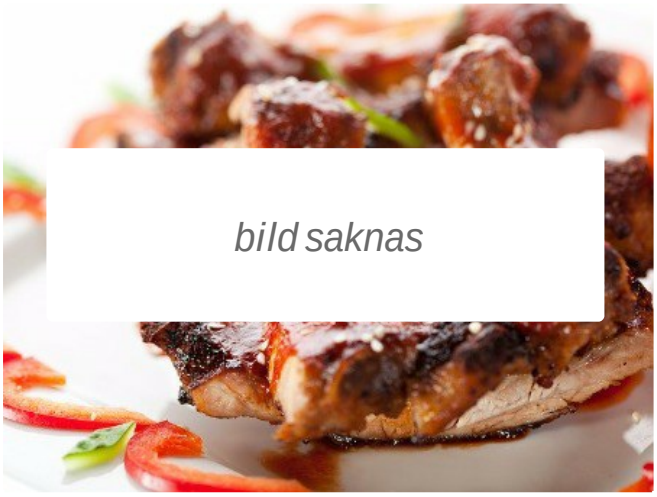


inköpslistan.se

Av: Eva Gullstrand

- 1 port
- Fläskkött, Huvudrätt

GRILLAD FLÄSKFILÉ MED POTATIS V.V.7P

Ingredienser

2 st potatis *(2p)*
4 msk creme fraiche, lätt *(2p)*
2 tsk tomatpuré *(0p)*
timjan
150 g fläskfile *(3p)*

Marinad

1 tsk olivolja
2 tsk honung, flytande
1 msk balsamvinäger
timjan
salt
svartpeppar

Gör så här

Blanda samman marinade i en plastpåse. Skiva filén och lägg ner i påsen och marinera i 30 min. Tvätta potatisen och klyfta, lägg i en ugnssäker form. Tillaga i ugn 225 grader i ca 20-25 min. Blanda creme fraiche med tomatpuré, hackad timjan, salt och peppar. Torka av filén oh stek i en panna ca 3 min på var sida.