

- 4 port
- Fläskkött, Huvudrätt, Fest

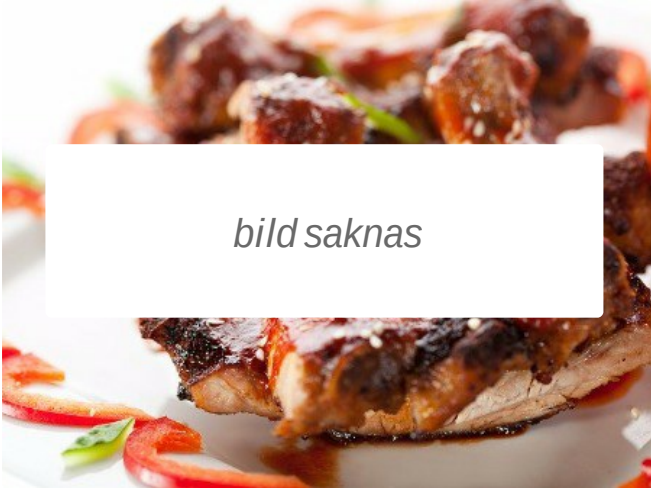


bild saknas

HELSTEKT FLÄSKFILÉ I GORGONZOLASÅS

Ingredienser

600 g fläskfilé
250 g champinjoner, hela
1 dl creme fraiche
2 dl grädde, matlagning
100 g gorgonzola
 $\frac{1}{2}$ msk maizena
 $\frac{1}{2}$ tsk salt
 $\frac{1}{2}$ tsk svartpeppar
2 msk persilja (*hackad*)
□ Potatis- & squashgratäng
5 st potatis (*skalad, tunnskivad*)
1 st squash (*sköljd, tunnskivad*)
2 msk smör (*smält*)
1 dl ost (*riven*)

Gör så här

Skär bort den tunna hinnan på filéns tjocka ände. Bryn filén runt om i smör i en stekpanna. Lägg filén i en liten långpanna, stick in en köttermometer och stek filén i ugnen i 175 grader tills termometern visar 65–70 grader, cirka 15 minuter. Ta ut filén, lägg ugnsfolie över så att den håller sig varm. Skiva champinjoner. Lättbryn dem i smör i en stekpanna med hög kant. Rör ner creme fraiche och grädde samt gorgonzola. Rör ner redningsmjöl om såsen önskas tjockare. Smaka av med konjak, salt och peppar. Skeda upp såsen i ett djupt serveringsfat. Skiva filén och lägg ovanpå såsen. Strö persilja över och servera med gratängen. Potatis- och squashgratäng: Smörj fyra ugnsfasta, låga portionsskålar. Lägg potatisskivor och squashskivor omlott. Pensla över med smör och strö på lite ost. Grädda gratängerna mitt i ugnen i 200 grader cirka 15 minuter tills osten fått färg och skivorna är mjuka.

Recept från Icakuriren