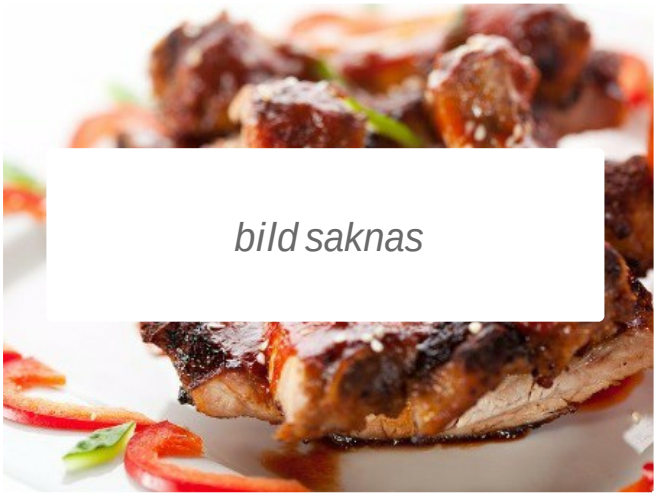


inköpslistan.se

Av: Eva Johansson Lönn

- 4 port
- Fläskkött, Huvudrätt, Fest

HELSTEKT FLÄSKFILÉ I GORGONZOLASÅS

Ingredienser

600 g fläskfile
250 g champinjoner, hela
1 dl creme fraiche
2 dl grädde, matlagning
100 g gorgonzola
1/2 msk maizena
1/2 tsk salt
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 champinjonerna. 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