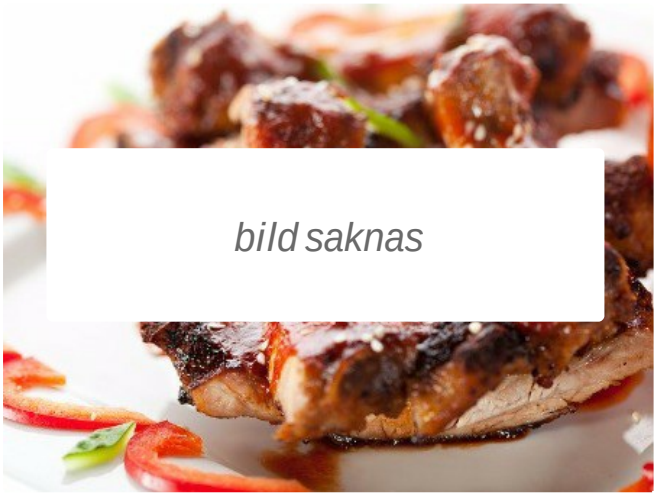


inköpslistan.se

Av: Annica Bengtsson

4 port

Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat

KALASFINFLÄSKFILE BJUDGRATÄNG MED ÖRTKRÄM

Ingredienser

500 g fläskfile
1 tsk salt
1 krm svartpeppar, grovm.
3 msk margarin, flytande
200 g champinjon
3 dl ris, basmati
200 g färskost
1 tsk basilika
2 st creme fraiche

Gör så här

FLÄSKFILÉN

Putsa filén fri från hinnor

Skär den i 1 cm tjocka skivor och krydda med salt och peppar.

Bryn skivorna runt om i 2 msk margarin.

Bryn champinjonerna i resten av smöret.

RISET

Koka riset enligt anvisningen på förpackningen.

FÄRSKOSTKRÄMEN

Mixa färskost, creme fraiche och basilika, använd gärna en stavmixer.

Smaka av med peppar och salt.

Lägg riset i botten på en smord ugnsfast form.

Bred över färskostkrämen

Lägg filén i en rad ovanpå.

Strö över de stekta champinjonerna.

Värm i ugn i ca 12-15 min tills rätten är genomvarm.