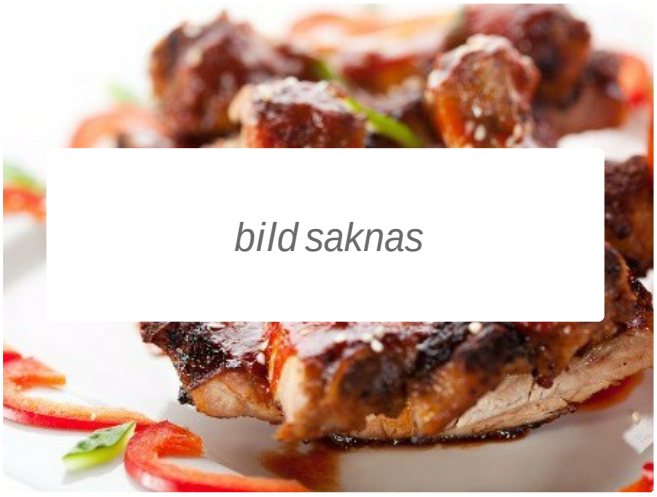


inköpslistan.se

Av: Ewa

- 4 port
- Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

LIMEFILÉ

Ingredienser

500 g fläskfile
(eller annat fläskkött)
1 dl vatten
2 dl creme fraiche
2 msk kalvfond
sambal oelek
(cirka ½ tsk - efter smak)
1 tsk soya (kinesisk)
1 msk honung
1 st lime
1 st lök, gul
1 st paprika, röd

Gör så här

Skiva eller strimla köttet.
Hacka löken.
Bryn köttet och löken i smör, salta.
Lägg kött och lök i en gryta.
Tillsätt vatten, pressad lime, honung, soya, kalvfond, sambal oelek och creme fraiche.
Koka upp och låt koka 15 min.
(Red med maizena vid behov)
Tillsätt paprika och sjud i någon minut. Får ej koka för länge, då blir paprian för mjuk.

Servera med klyftpotatis eller ris och en sallad.

(Det går också bra att blanda i lite grädde/matlagningsgrädde)