

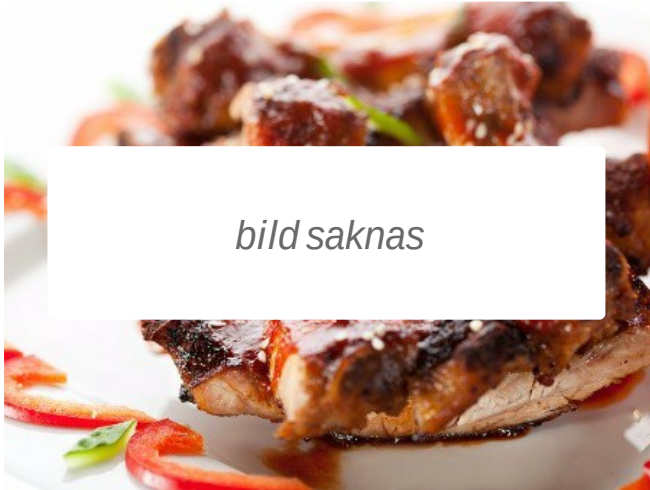


bild saknas

- 4 port
- Fläskkött, Huvudrätt, Fest

TORTELLINIPUDDING MED FLÄSKFILÉ

Ingredienser □

- 1 påse tortellini (*ostfylld*)
- 1 st paprika, röd
- 1 st banan (*vid sidan av*)
- 1 dl jordnötter (*vid sidan av*)
- 1 dl purjolök (*skivad*)
- 100 g bacon
- 250 g fläskfile
- 1 msk curry (*3/4 - 1 msk*)
- 2 msk vetemjöl
- 3 dl grädde, matlagning
- 50 g ost, riven
- 1 tsk salt (*efter smak*)
- 1 krm svartpeppar, grovm. (*efter smak*)
- 1 knippe persilja (*att strö över*)

□ Ugnsvärme: 250 grader

Gör så här □

1. Häll kallt vatten i en stor kastrull. Salta och låt vattnet koka upp. Häll i Tortellinin i vattnet, sänk värmen och låt det hela sjuda i cirka 15 minuter.
2. Häll Tortellinin i ett durkslag och spola den med lite kallt vatten.
3. Värm upp ugnen till 250 grader.
4. Kärna ur paprikan och skär den i strimlor. Skiva samtidigt den skalade bananen samt purjolöken.
5. Lägg allt i (utom bananen) i en ungsfast form tillsammans med Tortellinin.
6. Skär baconet i strimlor och stek den. När den är brun och knaprig, efter ungefär 5-10 minuter, lägg den i den ugsfasta formen.
7. Skär fläskfilén i strimlor och den steka i lite extra smör (ca. 3 msk). När köttet fått färg, pudra över curry och mjöl. Rör runt liten stund och häll sedan i grädden. Låt såsen koka upp och smaksätt den med salt och peppar.
8. Häll i såsen i den ugsfasta formen och blanda den med innehållet i formen.
9. Strö över gratängosten över formen och gratinera i ugnen i ca. 5-10 min.
10. Strö gärna över persilja innan servering.

Tips:

En sallad av tomater, röd lök och svarta oliver, balsamvinäger och olja är gott att äta till.