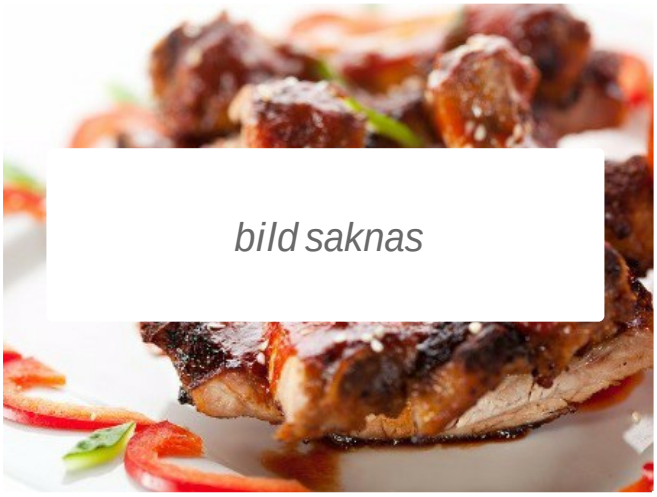


inköpslistan.se

Av: Marie

- 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 ugnsfasta 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 ugnsfasta 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.