

Rätt

Anders Fläskfilé-gryta

Beskrivning

En rätt som är enkel att tillaga och passar ypperligt till fest!

Portioner

6

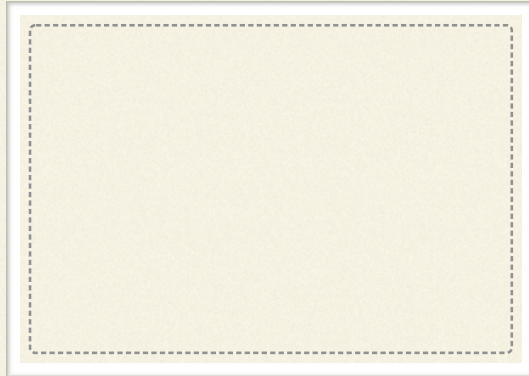
Kategori

Huvudrätter

Ingredienser

Fläskfilé	2st
Bacon	2 pkt
Gul lök	1 st
Vitt vin	2-3 dl
Creme fraiche	1 Liter
Dijon senap	2 msk
Kalvfond	2 msk
Vitpeppar	
Timjan	

Bild



Gör så här:

1. Hacka löken och fräs upp i gjutjärns grytan.
2. Skär baconet i bitar och fräs upp med löken.
3. Skiva fläskfiléerna i ca 1 cm tjocka skivor (medaljonger), och bryn på ett stekjärn med lite vitpeppar.
4. Efterhand som medaljongerna brynts håller man över dem i grytan.
5. När alla medaljongerna är brynta och i grytan slår man över vinet och låter sjuda upp.
6. Tillsätt creme fraiche, senap, kalvfond och timjan.

Om grytan är för tjock späder man med lite vitt vin.

Serveras med kokt potatis eller Jasminris