

Rätt

## Tagliatelle med vitlöksdoftande fläskfilé i senapsås

Beskrivning

En god Italien inspirerat middag.

Portioner

4

Kategori

Huvudrätter

Ingredienser

500 gram	fläskfilé(er)
240 gram	pasta, Tagliatelle
10 st	champinjoner
2 msk	Touch of Taste Oxfond med Rödvin
2 dl	mellangrädde
2 dl	vatten
2 msk	fransk senap
2 st	vitlösklyfta(or)
1 msk	gräslök, finhackad

Bild



Gör såhär:

1. Skiva svamp och fräs i matfett. Skär fläskfilén i bitar och bryn i stekpanna med hög kant.
2. Pressa över vitlök och lägg i svampen. Rör ihop grädde, vatten, fond och senap och häll över köttet.
3. Låt såsen koka ihop och köttet bli genomstekt. Blanda ner gräslöken i såsen.

Servera på 4 tallrikar med pasta, fläskfilé, sås och fräsch sallad