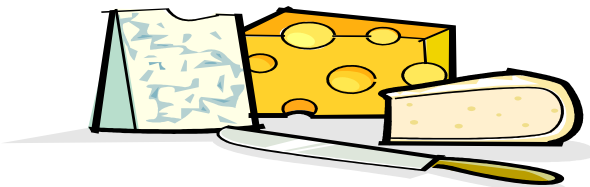

Helstekt fläskfilé med svamp och gorgonzolasås

Kategori: Rätter med kött, köttfärs, korv mm



4 port.

- ca 600 g fläskfilé
- smör att bryna i
- 250 g färska champinjoner
- 1 dl creme fraiché
- 2 dl grädde (valfri fetthalt)
- 100 g gorgonzolaost (jag tar gärna lite mer)
- ev ½ msk ljust redningsmjöl
- (1 msk konjak)
- ca ½tsk salt och en ½ tsk svartpeppar
- 2 msk hackad persilja

Gör så här:

Skär bort den tunna hinnan på filéns tjocka ände.

Bryn filèn runt om i smör i en stekpanna.

Lägg filèn i en liten långpanna, stick in en köttermometer och stek filèn i 175 gr tills termometern visar 65-70 gr, ca 15 min.

Ta ut filèn, lägg aluminiumfolie över så att den håller sig varm.

Skiva champinjonerna, bryn dem i smör i en stekpanna med hög kant.

Rör ner creme fraicé och grädde samt gorgonzola. Rör ner redningsmjöl om du vill ha såsen tjockare.

Smaka av med konjak, salt och peppar.

Skeda upp såsen i ett djupt serveringsfat. Skiva filèn och lägg ovanpå såsen. Strö persilja över.

Potatisgratäng är gott till. Väljer du kokt potatis, klyftpotatis eller ris till behöver du göra mer sås.