



Foto: Ove Lindfors

Filé med smakrik sås

Ingredienser 4 portioner

-
- 500 g fläskfilé
 smör till stekning
flingsalt
nymald peppar
 100-150 g chorizo
färska rosmarinkvistar

Sås:

-
- 1 st paprika, röd
 smör till stekning
 1 msk vetemjöl
 2,5 dl mellangrädde
 1 dl vatten
 1,5 msk kalvfond
 1 tsk rosmarin
 1 dl svarta oliver
 1 dl cornichoner
 1 dl syllök

Tillagning: Filé med smakrik sås

"Kreolskans gryta" har blivit en klassiker som alltid är lika uppskattad. Här fyller jag fläskfilén med kryddig chorizo och serverar till "Kreolskans" smakrika sås. Klyftpotatis passar bra till.

1 Sätt ugnen på 200 grader. Putsa filén fri från senor och hinnor. Bryn filén runtom i smör i en stekpanna. Krydda med salt och peppar.

2 Skär djupa skåror i köttet med cirka 1 centimeters mellanrum. Skiva chorizon tunt. Lägg ett par chorizoskivor och en rosmarinkvist i varje skåra. Lägg köttet i en smord ugnsfast form.

3 Stek köttet i mitten av ugnen cirka 20 minuter.

Sås:

1 Strimla paprikan och fräs några minuter i smör.

2 Strö över mjölet och rör om. Tillsätt grädde, vatten, fond och rosmarin och koka upp.

3 Blanda i oliver, cornichoner och syltlök i grytan. Koka på svag värme under lock cirka 5 minuter.