



Foto: Ulf Svensson

Fläskfilé Sinkadus

Ingredienser 4 personer

600 g	fläskfilé
1 msk	smör
1,5 st	salt, (1 tsk + 0,5 tsk)
2 krm	svartpeppar, nymald
150 g	champinjoner
5 st	tomater
150 g	skinka, rökt
2,5 dl	matlagingsgrädde
1 msk	maizena majsstärkelse
2 msk	senap, grovkornig
1 st	vitlösklyfta
1,5 dl	ost, riven

Tillbehör:

ris
blandad sallad

Tillagning

Servera rätten rykande varm, då är den som godast.

1. Sätt ugnen på 225°. Putsa fläskfilén och skär i ca 2 cm breda bitar. Bryn dem i smöret ca 2 min per sida. Krydda med 1 tsk salt och peppar.
2. Ansa och skiva champinjonerna. Stek dem hastigt efter köttet i stekpannan.
3. Skiva tomaterna och täck en ugnssäker forms kanter och botten med dem. Lägg kött och svamp i formen.
4. Tärna skinkan. Lägg skinkan i stekpannan och häll på grädden blandad med majsstärkelse. Smaksätt med 1/2 tsk salt, senap och pressad vitlök. Häll såsen över fläskfilén och strö över osten.
5. Tillaga mitt i ugnen ca 20 min. Servera gratängen med ris och sallad.