



Fläskfilé med grönpeppar

Ingredienser 4 personer

600 g	fläskfilé
0,5 tsk	salt
1 msk	smör
0,5 st	gul lök, finhackad
1 msk	grönpeppar, torkad hel
2 dl	sherry, torr
2 dl	vatten
2 msk	kalvfond
1 msk	maizena, majsstärkelse
0,5 msk	grönpeppar, hel torkad

Tillbehör

potatis, kokt
brytböner, lättkokta

Tillagning

Snabblagad och lite finare vardagsmat eller en lättsam fredagsmiddag.

1. Putsa filén och skär den i ca 1 cm tjocka skivor. Hetta upp smör i en stekpanna och bryn köttskivorna ca 1/2 min på varje sida. Lägg dem på en tallrik och ställ åt sidan.
2. Stek lök och grönpeppar i samma stekpanna ca 1 min så att löken får lite färg. Häll på sherry, vatten och kalvfond och koka ihop till knappt 3 dl. Sila såsen genom en finmaskig sil i en kastrull eller skål.
3. Lägg tillbaka köttskivorna i stekpannan och häll också på den sky som kan ha bildats när de låg och väntade. Rör ut maizena i lite kallt vatten och vispa ner i såsen. Häll den över köttet i stekpannan och blanda ner ny grönpeppar. Låt det puttra ca 1 min. Servera med kokt potatis och kokta böner.