



Fläskfilégryta med porter och svamp

Ingredienser 4 personer

500 g	fläskfilé
1 st	purjolök
200 g	kantareller, på burk
	smör
	salt
	nymald peppar
1 msk	vetemjöl
0,5 st	porter, flaska à 33cl
1 tsk	kinesisk soja
5 st	enbär, krossade
0,5 tsk	timjan
1 msk	kalvfond
2,5 dl	matlagningsgrädde
3 msk	svart vinbärsjelé

Tillagning

Med porter, kantareller och enbär får fläskfilégrytan både en mustig och vild smak. Kockt eller pressad potatis till är gott.

1 Putsa köttet och skär det i skivor. Skölj och strimla purjolöken. Låt svampen rinna av.

2 Bryn köttet i smör i en stekpanna. Krydda med salt och peppar och ställ åt sidan.

3 Fräs purjolök och svamp i smör i en traktörpanna. Rör ner mjölet och späd med porter. Tillsätt soja, kryddor, fond, grädde och jelé. Koka upp.

4 Lägg i köttet och koka på svag värme under lock cirka 5 minuter.