



Kantarelldoftande fläskfilé i panna

Ingredienser för 4 port.

- 400 gram fläskfilé(er)
- matfett, till stekning
- 2 dl crème fraiche
- 1,5 msk Touch of Taste Kantarellfond
- 10 st körsbärstomater
- 1 msk timjan, grovhackad
- 50 gram kantareller, konserverade eller frysta

Tillagning

1. Skär fläskfilén i centimeter tjocka skivor. Krydda med salt o peppar, stek i en panna tillsammans med kantarellerna tills de är gyllenbruna.
2. Slå över crème fraiche , kantarellfond och tomater, rör om och låt småkoka i några minuter.
3. Strö över timjan.

Servera med fullkornsrís och broccoli.