



Fläskfile i ost och senapssås

Klassisk gryta från franska Alsace.

Ingredienser 4 port

600 g fläskfilé
1 gul lök
1 vitlöksklyfta
smör-&rapsoolja
3/4 tsk salt
1 krm svartpeppar
2 1/2 dl Matlagingsgrädde 15%
1 dl torrt vitt vin
1 msk vetemjöl
2 msk konc kalvfond
1 msk fransk senap
1 dl riven Kvibille Präst

Gör så här

Skär köttet i skivor. Skala och hacka löken och vitlöken. Bryn köttet i smör-&rapsoolja i en stekpanna. Krydda med salt och peppar. Vispa ihop grädde, vin, lök, mjöl, fond och senap i en gryta. Låt koka upp under vispning. Lägg över köttet i grytan. Låt köttet koka i såsen 3-5 min. Ta grytan från värmen. Rör i osten. Strö gärna över hackad persilja. Servera med kokt ris och grönsaker.
