



Serranolindad fläskfilé med kantarellpasta

Ingredienser 8 personer

1 kg	fläskfilé
2 msk	smör
2 tsk	salt
0,5 tsk	svartpeppar, grovmald
8 st	skinka, serrano

Pasta

1 l	kantareller
1 st	vitlösklyftor
1 tsk	salt
600 g	tagliatelle
300 g	sockerärter
2 dl	lätt crème fraiche
1 krm	peppar

Tillagning

25 min + 15 min i ugn

Har du inte färska kantareller kan frysta eller konserverade användas.

1. Sätt ugnen på 225°. Putsa fläskfilén och skär den i 8 breda bitar. Bryn bitarna runt om i smöret. Krydda med salt och peppar.
2. Linda 1 skiva serranoskinka runt varje filébit och lägg dem i en ugnssäker form. Stek mitt i ugnen, ca 15 min.
3. Ansa kantarellerna och skär dem eventuellt i mindre bitar. Stek dem i smöret i en stekpanna. Krydda med pressad vitlök och salt.
4. Koka pastan i rikligt med lättsaltat vatten enligt förpackningens anvisning. Låt sockerärterna koka med pastan när ca 3 min återstår av kottiden. Låt pasta och sockerärter rinna av men spara 2 dl av kokvattnet.
5. Koka upp vattnet med lätt creme fraichen. Vänd i pasta, sockerärter och kantareller. Krydda med peppar.
6. Servera fläskfilén med kantarellpastan och tomatsallad.