



KÖTT

Fläskfilé med kantarellsås

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Fläskfilé uppskattas alltid av både stora och små. Denna serveras med en kantarellsås i ugnform och med tillbehör som rostad potatis och en härlig sallad.

INGREDIENSER

1 st fläskfilé
2 msk smör
1 msk torkad timjan
1 msk torkad rosmarin
salt och svartpeppar

Sås

1 st finhackad schalottenlök
200 gram färska/ torkade eller frysta kantareller
3 dl vispgrädde
2 dl mjölk
2 msk kycklingfond
1 tsk kinesisk soja
1 st pressad vitlöksklyfta
2 msk mjöl



salt & svartpeppar
1 dl riven parmesan

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225 grader. Putsa fläskfilén, salta, peppra och klappa in örterna.
- 2** Bryn köttet runt om i smör. Lägg över filén i en ugnform och sätt in en termometer i den tjockaste delen. När temperaturen når 67 grader är den klar.
- 3** Låt köttet vila ca 10 minuter och skiva den sedan i lagom tjocka skivor. Lägg upp köttet i en gratängform, ungefär som filén ser ut när den är hel fast med lite mellanrum.
- 4** Stek svamp och lök. Blanda de övriga ingredienserna i en kastrull. Låt sjuda ett par minuter tills såsen tjocknat.
- 5** Tillsätt svamp och lök. Låt puttra ihop en liten stund och häll därefter såsen över fläskfilén.
- 6** Strö över osten och sätt in formen i ugnen ca 10 minuter. Garnera med finhackad persilja och servera med tex rostad potatis och sallad.