MIDDAGS TIPSET

4 port

FLÄSKFILÉ med ÄDELOST

En festlig och matig rätt där sötman från rödbetor och morot möter sältan från ädelost. Hittar du inte skogschampinjoner går det utmärkt att använda vanliga champinjoner.

400 g fläskfilé
800 g blandade rotfrukter t ex potatis, rödbetor & morötter
Arla Köket® Smör-&rapsolja
salt & peppar
250 g skogschampinjoner
½ vitlöksklyfta
2 dl Kelda® matlagningsgrädde
1 tsk kinesisk soja
70 g Kvibille® ädel
babyspenat

Sätt ugnen på 225°. Tvätta och klyfta potatis och rotfrukter. Lägg på plåt med bakplåtspapper. Ringla över smör-&rapsolja, salta och peppra. Tillaga mitt i ugnen ca 30 min. Skär svampen i klyftor och fläskfilén i skivor. Salta och peppra köttet. Bryn i smör-&rapsolja. Lägg över på ett fat. Fräs svamp och pressad vitlök 3–4 min. Lägg tillbaka köttet i pannan. Tillsätt grädde, soja och smula ner ädelosten. Rör om och sjud tills köttet är genomstekt. Servera gärna med babyspenat.

Scanna receptet till mobilen!