KÖTT

# Vitlöggad fläskfilégryta med kabanoss

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **30 min** Portioner: **4-6**

Jul jul strålande jul ända från advent…en vitlöggad gryta med massor med goda smaker.

Smakerna som samsas är många men glöggen finns där, endast som en liten med ack så viktig subtil komponent trots att traktören klunkat på rejält.

## INGREDIENSER

30

600 gram putsad fläskfilé eller kotlettytterfilé
150 gram kabanoss gärna de lite starkare
4 deciliter vit glögg dufvenkrooks eko 2,2%
2 stycken hyvlade solovitlökar
1 burk skivade vattenkastanjer (liten burk)
250-300 gram konserverade hela champinjoner
1 teskedar grovmald vitpeppar
30 stycken mortlade grönpepparkorn
2-3 teskedar salt
2 stycken paprikor valfri färg
3 deciliter vispgrädde
5 stycken lagerblad

## GÖR SÅ HÄR

1. Tiden för tillagningen och förbredelse är 30 minuter men köttet mår fint av att marineras i cirka 4 timmar om man har tid för det.
Skiva fläskfilén i tunna skivor och lägg i en gryta tillsammans med glöggen, lagerbladen och vitpeppar och som sagt har du tiden så låter du den marineras i kylskåp så länge du hinner.
Dags för tillagning. Ställ kastrullen med glöggköttet och glöggspadet på spisen på hög värme, slanta korven, skär paprikan i önskad storlek, skala och hyvla vitlöken, mortla grönpeppar, häll av vätskan från champinjonerna och vattenkastanjen och ner med allt i kastrullen och låt koka upp
Häll i grädde och salt och låt puttra i cirka 15 minuter. Servera med ris.