KÖTT

Fläskfilépasta

Kock: **Helena Ekman** Tid: **45 min** Portioner: **5**

45

En enkel rätt att göra men smakar helt gudomligt och blir dessutom god i matlådan dagen efter.

INGREDIENSER

5 stora champinjoner
2 gula lökar
2+2 msk olivolja
5 pressade vitlökar
1 röd lök
600 g 600 g fläskfilé
salt & peppar
1 tsk chiliflakes (valfritt)
2 msk dijonsenap
3 dl vitt vin (utan ekfat)
2 msk flytande kalvfond
2 dl creme fraiche
1 msk soja
300 g tagliatelle

1 dl riven parmesan
1 kruka hackad persilja

GÖR SÅ HÄR

1

1. Hacka lök och champinjoner och stek i stekpanna med lite olja. När de mjuknat så tar ni upp det ur stekpannan.
2. Hacka paprikan och putsa fläskfilén från senor och dela i bitar. Lägg i stekpanna med lite olja och fräs på båda sidor så att det får fin färg. Salta, peppra och gå i med lite chiliflakes.
3. Pressa i vitlökarna och lägg sedan tillbaka lök/champinjonerna.
4. Häll sedan i dijonsenap, vitt vin, kalvfond, crème fraiche och soja och låt koka ihop ca 5 minuter.
5. Parallellt så kokar du pastan.
6. Häll bort pastavattnet och blanda med fläskfilén.
7. Garnera med lite parmesan & persilja.