KÖTT

Fläskfilé med kantarellsås

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

40

Fläskfilé uppskattas alltid av både stora och små. Denna serveras med en kantarellsås i ugnsform 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 runtom i smör. Lägg över filén i en ugnsform 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.