KÖTT

Festlig fläskfilé med soltorkad tomat och grönpeppar

Kock: **Karin Walker** Tid: **45 min** Portioner: **6**

Tjoho, det här är rätten för dig som vill laga en enkel men god festrätt! Såsen passar perfekt till alla typer av kött och kyckling men lova att ni köper svenskt kött ;-)

Den här såsen är fantastiskt god och enkel och passar perfekt till fest! Den funkar till alla typer av kött och även kyckling. En rätt för dig som inte vill stå vid spisen hela dagen före festen och det går dessutom att göra både kött och sås i förväg!

INGREDIENSER

45

2 st fläskfilé
25 g smör
salt och nymalen svartpeppar
Sås
3 dl grädde
150 g färskost av philadelphiatyp
8 st soltorkade tomater, hackade
20 st mortlade grönpepparkorn, ca
1 dl buljong från köttet
0.5 dl färsk hackad basilika
salt & nymalen svartpeppar
ev. maizena till redning

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 150 grader. Putsa köttet och ta bort tjockare hinnor.
2. Bryn köttet runt om i smör, krydda och lägg filéerna i en ugnsform med lite vatten i botten och låt köttet vara i ugnen i ca 25 minuter (innertemperatur 68-70 grader).
3. Blanda alla ingredienser till såsen utom basilika och buljong och låt allt koka ihop.

4 När köttet är klart låt det vila. Sila buljongen från ugnsformen och rör ned det i såsen (späd ev med vatten så du får ca 1 dl) tillsammans med hackad basilika. Låt såsen koka ihop. Smaka av med mera kryddor om du vill ha mera smak på såsen. Red ev av med maizena.

5 Skiva köttet och servera det med såsen och någon god potatis till, pressad eller klyftpotatisar!