



# Enkel fläskfilégryta med senap och champinjoner

Kock: **Lotta Öström** Tid: **25 min** Portioner: **4**



Snabbt och toppengott!



## INGREDIENSER

600 gram fläskfilé  
150-200 gram färska champinjoner  
1 st grönsaksbuljong  
2 msk kalvfond  
2 dl vatten  
2 msk grovkorning senap  
5 dl creme fraiche  
salt och peppar  
smör

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Skiva filén och bryn den i smöret, krydda med salt och peppar.
- 2** Häll på vattnet och tillsätt grönsaksbuljongtärningen samt kalvfonden. Låt puttra och rör om så buljongtärningen löser sig.
- 3** Tillsätt senap och creme fraiche och låt puttra ihop ett par minuter.
- 4** Tillsätt de skivade och stekta champinjonerna just innan servering. Serveras med pasta eller ris.