



Lottas stekta fläskfile med kantareller i en sås med baconost och ramslök

Kock: **Lotta Öström** Tid: **30 min** Portioner: **4**

En god middag på 30 minuter längre behöver det inte ta för att äta riktigt gott.



INGREDIENSER

500 gram fläskfilé
2 klickar smör
salt
peppar
200 gram kantareller
1 deciliter vatten
5 deciliter grädde
150 gram baconost
1 rejäl knippe ramslök



GÖR SÅ HÄR

1

Slå på ugnen på 225 grader. Skär fläskfilen i centimeter tjocka skivor och stek i ena klicken smör. Salta och peppra. Lägg över de stekta fileskivorna i en ugnform. Häll i vattnet och grädden samt baconosten i stekpannan och låt koka upp. Finhacka ramslöken och rör ner i såsen. Smaka av om det behövs lite salt och vitpeppar. Häll såsen över fläskfilen.

2

Stek kantarellerna i den andra klicken smör och salta och peppra. Häll över svampen i formen. Gratinera i ugnen ett par minuter medans pastan kokar. Smaklig måltid:)