



KÖTT

Fläskfilégryta med Dijonsenap

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **45 min** Portioner: **4**



En klassisk fläskfilégryta med lite bitig smak av Dijonsenap.



INGREDIENSER

500 g fläskfilé
2 msk smör
1 gul lök
250 g små champinjoner
2 tsk tomatpuré
3 msk konc kalvfond
3 dl grädde
1 dl creme fraiche
2 msk japansk soja
2-3 tsk dijonsenap
salt och peppar
1 msk majsstärkelse

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skär fläskfilén i bitar och salta och peppra. Bryn köttet i lite smör. Lägg upp på en tallrik.
- 2** Skala och hacka löken. Dela svampen. Bryn lök och svamp i en stor gryta i smör. Tillsätt tomatpurén och låt bryna någon minut.
- 3** Häll i fond, grädde och crème fraiche och låt koka upp. Smaka av med soja, senap, salt och peppar. Rör ut majsstärkelsen i lite vatten och rör ner. Låt puttra till en fin konsistens.
Lägg tillbaka köttet i grytan och värm upp ordentligt.