KÖTT

Saftig fläskytterfilé i krämig kantarellsås

Kock: **Mats Westergren** Tid: **35 min** Portioner: **6-8**

35

Den här fungerar lika bra till pasta som till ris eller potatis. Snabbt och enkelt i vardagsstressen!

INGREDIENSER

1 kg fläskytterfilé
2 msk smör
1 msk flingsalt
1 msk nymalen svartpeppar
500 g färska kantareller
2 st gul lök finhackad
3 st finhackade vitlöksklyftor
4 msk smör
1 dl torrt vitt vin
5 dl matlagningsgrädde
3 msk kantarellfond

1 tsk gurkmeja (valfritt)
2 msk hackad färsk persilja
2 msk hackad färsk timjan
salt
nymalen svartpeppar
parmesanost, riven

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 180 grader. Torka sedan köttet torrt med hushållspapper, krydda sedan runt om med flingsalt och svartpeppar. Stek i 2 msk smör så det får fin yta runt om. Kör sedan in det i ugnen så det når en innertemperatur på 63 grader, ca 20 minuter. Låt sedan vila i 15 minuter.

2. I samma panna. Fräs ur vätskan ur kantarellerna. Tillsätt smör och löken. Låt löken bli mjuk.

3. Tillsätt vinet, låt reducera bort. Slå på grädde, kantarellfond och gurkmeja. Blanda väl och låt reducera ned till önskvärd konsistens. Vänd ner persilja och timjan. Smaka av med salt och svartpeppar.

4. Tranchera köttet och lägg det sedan i såsen. Toppa med riven parmesan och servera till pasta, bröd, ris eller potatis.