

Varmrätten tillagades av Lars J och Lars Ö

Varmrätt

Fläskfilégryta med äpple o rosépeppar

Ingredienser: 4 personer

500 gr fläskfilé
smör
1 tsk salt
2 krm svartpeppar
1 gul lök
200 gr färskost
2,5 dl matlagingsgrädde
1 dl vatten
2 msk oxfond (konc)
2 msk soja (Kinesisk)
1-2 msk Sambal Oelek
0,5 msk rosépeppar, grovt krossad
1,5 msk äpplemos
2 äpplen
0,5 dl kruspersilja
2 msk lingon



Tillbehör

Potatis - pressad eller stekta klyftpotatis
grönsallad

Gör så här:

Putsa och skär fläskfilén i skivor. Bryn dem i smör. Krydda med salt och peppar.
Lägg upp köttet på en tallrik

Skala och hacka löken. Bryn den i smör i en gryta eller stekpanna. Tillsätt färskost, grädde, vatten, fond, soja och sambal oelek. Koka upp och tillsätt rosépeppar och äpplemos.
Vänd ner köttet och låt det bli varmt

Kärna ur äpplena och skär dem i klyftor. Stek dem gyllenbruna i smör på medelvärme
Hacka persiljan. Vid servering toppa tallriken med äpple, persilja och lingon.
Servera med pressad potatis eller stekt klyftpotatis och sallad.

Grönsallad med citronette

12 rädisor
200 gr sallad - småbladig
1,5 msk citronsaft
1,5 msk olivolja
0,5 tsk flingsalt

Ansa rädisorna och skär dem i tunns skivor. Blanda dem med sallad, citronsaft, olja och flingsalt.

Coca i Fitó Natura, 2021

Spanien, Katalonien, Montsant

Produktnummer: Nr 2684

Nyanserad, fruktig smak med inslag av plommon, hallon, lagerblad, timjan, lakrits, svarta oliver och mineral. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- och nötkött.

