

Huvudrätten tillagades av Torbjörn och Mats S

## The fläskfilégryta / Godaste fläskfilégrytan

### Ingredienser för 4 port.

800 g fläskfilé  
smör att steka i 1 gul lök  
3 vitlöksklyftor  
250 g färska champinjoner  
1 röd paprika  
3 dl grädde  
2 dl crème fraiche  
2 msk kalvfond  
1 msk dijonsenap  
1 msk tomatpuré  
salt, peppar, ev. kinesisk soja  
2 dl riven lagrad, smakrik ost



### INSTRUKTIONER

Putsa och skiva köttet. Krydda med salt och peppar. Stek i smör.

Hacka lök, vitlök, champinjoner och paprika och fräs i stekpanna.

Lägg kött och grönsaker i en lite större gryta eller panna och rör ner grädde, crème fraiche och smaksättningar.

Låt allt småputtra i ca 10 minuter. Smaka av och dra bort från pannan, rör ner osten.

Servera med valfritt tillbehör.

PS! Väldigt gott att tillsätta 1 dl hackad saltgurka i grytan!

## Viva Valentina

Sangiovese, 2021. Nr 76598

Fruktig, kryddig smak med liten sötma, inslag av fat, mörka körsbär, korinter, kanel och vanilj. Serveras vid 16-18°C till grillade rätter av fläsk- eller lammkött, eller till vegetariska rätter, eller som sällskapsdryck.

