

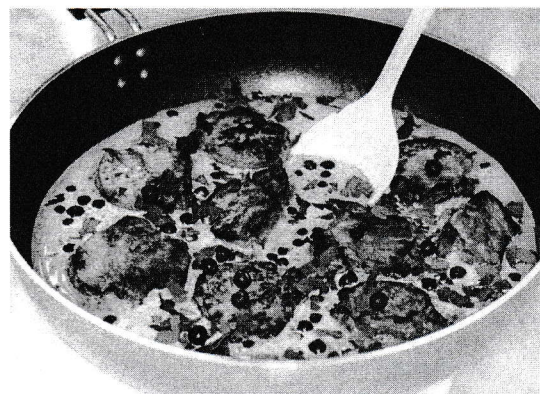
Fläskfilépanna med smak av svamp

HUVUDRÄTT

En riktig bjudrätt som du kan laga på ett klick innan gästerna dyker upp.



Provlagat av Arla Mat



Ingredienser

10 port

När du ändrar antal portioner kan tillagningstid och proportioner behöva justeras.

Fläskfilé	1250 g
Arla Köket® Smör-&rapsolja	2½ msk
K...a® matlagingsgrädde	5 dl
Kantarellfond	1⅞ msk
M...sstärkelse	1¼ msk
Frysta lingon	5 msk
Hackad färsk persilja	5 msk

Tillbehör:

Potatis	2½ kg
Broccoli	625 g

Gör så här

1. Börja med att skala och koka potatisen i lättsaltat vatten.
2. Skär köttet i skivor. Stek dem i smör-&rapsolja i en stekpanna ca 2 min på varje sida. Tillsätt grädde, fond och majsstärkelse, rör om och koka ca 2 min. Strö över lingon och persilja.
3. Skär broccolin i bitar och koka i lättsaltat vatten 2-3 min. Servera svamppannan med potatis och broccoli.

Klart!