

## Fläskfilé med flödeostsås

Skyndar mig med ett inlägg innan Earth Hour. Ni släcker väl ner? Vi har installerat oss och har det mysigt i Björnrike.

Den här fläskfilén gjorde vi förra helgen. En ny favorit som är sjukt god!



### Fläskfilé med flödeostsås

**4 personer**

600 g fläskfilé

1 stor purjolök

2 paprikor, gärna olika färger

4 dl matlagingsgrädde

1 köttbuljongtärning

3 msk paprikapulver

Flödeost pikant (brukar finnas färdigförpackad i ostdisken)



Ansa och strimla purjolöken. Dela paprikan i små bitar. Lägg paprika och purjolök i en ugnsfast form. Putsa fläskfilén och skär i 1 cm tjocka skivor. Bryn i stekpanna. Lägg över fläskfiléskivorna.

Värm grädden med buljongtärningen. Smält ner osten. Smaka av med paprikapulver. Häll ostsåsen över fläskfilén. In i ugnen cirka 20 minuter på 225 grader.

Servera med klyftpotatis och sallad.

