

Jessicas supergoda gorgonzolasås med bacon

Den här gorgonzolasåsen med bacon blev vi bjudna på för väldigt många år sen och minns att den var fantastiskt god. Blev påmind om den nyligen och var tvungen att be om receptet. Vi gjorde den till helstekt fläskfilé och rotfruktsgratäng, men den passar lika bra som pastasås.

Vad gör du en kväll som denna? Här har vi mest slappat framför teven. Först SM-final i hockey, sedan ett avsnitt av Designated Survivor (Netflixserie som du bara måste se) och nu Talang. Håller även på att planera för Millys tvåårsdag på fredag. Imorgon blir det middag med bästa vännerna. Ha en fortsatt trevlig kväll!



Gorgonzolasås

- 200 g gorgonzolaost
- 1 pkt bacon
- 1 dm hackad purjolök (2-3 dl efter smak)
- 2-3 dl crème fraîche
- 2-3 msk köttbuljong, pulver el. 2-3 dl köttbuljong, sky
- Peppar

Salt efter smak

Hacka baconet och stek den knaprig, lägg åt sidan. Hacka purjolöken och fräs i skyn av baconet. Smält ner osten tillsammans med purjolöken (rör ofta). Rör ner crème fraichen (för mindre gorgonzolasmak, rör ner mer crème fraiche). Blanda ner baconet och buljongen. Låt stå och puttra på svag värme några minuter. Smaka av med salt och peppar.

Helstekt fläskfilé

4 personer

600 g fläskfilé

2 tsk flytande margarin

3-5 tsk salt

1 krm svartpeppar

Skär bort eventuella senor på filén. Bryn den runt om i fettet i en stekpanna. Salta och peppra. Lägg den i en ugnform och stick in en termometer. stek i mitten av ugnen till en innertemperatur på 68 grader. Ta ut och låt vila 5 minuter innan det skärs i skivor.