

Krämig fläskfilépasta med saltorkade tomater

Tänkte kika in och tipsa om en god fläskfilépasta som vi åt till middag ikväll. Tyvärr blir det lite långt mellan gångerna, men det är inte alltid orken och kreativiteten finns där runt 21.30 när barnen gått och lagt sig. Jag och maken har hamnat i tv-serieträsket, så om jag är vaken den tiden brukar det kunna bli ett avsnitt istället.





Krämig fläskfilépasta med saltorkade tomater

4 portioner

400 g färsk pasta

500 g fläskfilé

1 gul lök, hackad

2 vitlöksklyftor, rivna

0.5 msk olivolja (eller olja från de saltorkade tomaterna)

2 dl vatten

3 dl grädde

1 msk oxfond

1 msk balsamvinäger

1 dl saltorkade tomater

1 tsk olivolja

1 msk smör

1 msk flingsalt

1 tsk svartpeppar

Riven parmesan, till servering

Koka pastan enligt anvisning på förpackningen. Putsa köttet och skär i centimetertjocka skivor. Fräs lök och vitlök i olja i en kastrull. Häll i vatten, grädde, fond och balsamvinäger. Tillsätt de soltorkade tomaterna och låt såsen sjuda ca 10 min.

Hetta upp olja i en stekpanna och klicka i smör. Salta och peppra köttskivorna och stek dem till fin färg på båda sidor. Häll ner stekskyn från stekpannan i såsen och mixa sedan slät med en stavmixer. Vänd ihop såsen med pastan och servera med köttet. Toppa med färskrivet parmesan och svartpeppar. Servera tillsammans med en god sallad.

Receptet kommer från [Coop](#).