

## **Festlig fläskfilé med kantareller i krämig sås på baconost och basilika**

Den här rätten är så himla god. Älskar att den bara tar ca 30 minuter att tillaga. Perfekt på helgen när man vill äta något gott men inte har så mycket tid att förbereda. Servera med färsk pasta och en god sallad till.





## **Festlig fläskfilé med kantareller i krämig sås på baconost och basilika**

**4 personer**

500 g fläskfilé

2 klickar smör

Salt

Peppar

200 g kantareller

1 dl vatten

5 dl grädde

150 g baconost

1 kruka färsk basilika



**Gör så här:** Slå på ugnen på 225 grader. Skär fläskfilen i centimeter tjocka skivor och stek i ena klicken smör. Salta och peppra. Lägg över de stekta filéskivorna i en ugnform.

Häll i vattnet och grädden samt baconosten i stekpannan och låt koka upp. Finhacka basilikan och rör ner i såsen. Smaka av om det behövs lite salt och vitpeppar. Häll såsen över fläskfilen.

Stek kantarellerna i den andra klicken smör och salta och peppra. Häll över svampen i formen. Gratinera i ugnen ett par minuter medans pastan kokar.