

## Krämig och het fläskfilégryta

Den var så god som jag trodde. Om inte godare. Såg Jennie Walldén laga denna fläskfilégryta i fredags på Nyhetsmorgon. Ungefär som kreolsk gryta, men i ny tappning. Den passade perfekt till söndagmiddag.

**Tips!** Gochujang går att ersätta med sriracha eller sambal oelek som blandas ut med lite honung. Det gjorde jag.





## Krämig och het fläskfilégryta

### 4 portioner

- 300 g skogschampinjoner
- 700 g fläskfilé
- 2 rödlökar, i klyftor
- 1 röd paprika, grovhackad
- 3 klyftor vitlök, finhackad
- 4 cm ingefära, finhackad
- 4 dl crème fraiche
- 2 dl äppeljuice
- 2 msk koncentrerad kalvfond
- 2 msk japansk soja
- 2 tsk sesamolja
- 2 tsk gochujang (koreansk chilipasta)
- 65 g babyspenat
- Matolja till stekning



**Gör så här:** Skär svamparna på mitten om de är stora, annars går det bra att tillaga dem hela. Stek svampen på hög värme i en tjockbottnad gryta tills de fått fin färg runtom. Ta upp svampen från grytan och ställ åt sidan.

Putsa och skiva fläskfilé i 1,5 cm tjocka skivor. Stek i grytan till fin färg på båda sidor, detta tar endast några minuter. Ta upp från grytan och ställ åt sidan.

Stek rödlök och paprika i samma gryta i några minuter på hög värme. Sänk värmen till medium, tillsätt vitlök och ingefära, låt steka med i 2 minuter. Tillsätt crème fraiche, äppeljuice, kalvfond, soja, sesamolja och gochujang i grytan. Låt koka upp, lägg sedan i fläsket och svampen som får puttra i grytan ca 5-7 minuter.

Dra av från värmen och lägg i den färska spenaten. Vänd runt och servera med ångande varmt ris.