

## Himmelsk gryta med fläskfilé, bacon och champinjoner

Det här är en supergod fläskfilégryta, perfekt som söndagmiddag. Jag byter ut vispgrädden mot Oatley iMat och crème fraichen mot Oatley iMat fraiche.





## Himmelsk gryta med fläskfilé, bacon och champinjoner

### 6 portioner

- 2 fläskfilé á 600g
- 2 pkt bacon
- 10-15 champinjoner
- 1 stor rödlök
- Smör/olja att steka i
- 4 dl crème fraiche
- 5 dl grädde
- 4 msk kinesisk soja
- 2 köttbuljongtärningar
- 4 tsk tomatpuré
- 2 tsk sambal oelek
- 1 msk vetemjöl till redning

Skär fläskfilén i tunna skivor. Strimla bacon. Finhacka löken. Dela champinjonerna i mindre bitar om de är stora. Bryn fläskfilén på hög värme i en stekgryta eller traktörpanna. Lägg fläskfilén åt sidan medan du fräser bacon, lök och champinjoner. Lägg ner fläskfilén igen och tillsätt crème fraiche, vispgrädde, soja, buljongtärning, tomatpuré och sambal oelek. Låt puttra tills fläskfilén är

helt klar, ca 5 minuter. För en tjockare sås, rör ihop vetemjöl med en liten del av såsen till en klumpfri redning och håll ner i grytan igen. Koka ytterligare 3 minuter. Smaka av med salt och peppar.

Receptet kommer [härifrån](#).