

## Fläskfilé i krämig rosépepparsås

Hej i stugorna! En god söndagmiddag med fläskfilé, rosépepparsås och klyftpotatis får avsluta denna vecka.



**Fläskfilé med rosépepparsås**

**4 portioner**

Fläskfilé, ca 600 g

2 msk smör

2 msk finhackad gul lök

1 1/2-2 tsk finkrossad rosépeppar

1 msk tomatpuré

4 dl creme fraiche

1 dl grädde

1 tsk soja

1 grönsaksbuljong

Salt och peppar

**Gör så här:** Skär fläskfilén i centimetertunna skivor och banka ut lite lätt. Krydda på båda sidor och stek i smör tills skivorna får gyllenbrun färg. Se till att stekpannan är riktigt het när du börjar steka. Lägg åt sidan.

Gör såsen i samma stekpanna. Fräs löken i smör med rosépeppar några minuter. Passa så att det inte bränns. Tillsätt tomatpurén och rör om. Tillsätt creme fraiche och grädde och låt koka upp. Smula i buljongtärningen och rör i soja. Lägg i köttet och låt puttra på svag värme 3-5 minuter, bara så att det blir varmt. Servera exempelvis med klyftpotatis och en god sallad.



Lever fortfarande på gårdagen. Blev hembjuden till goda vänner på tacos och dubbelt bubbel. Helt

såld på deras bubbelpool. Den var så rymlig, vi satt nio personer i samtidigt utan problem. Badfest kallade Milly det.