

Formbakad fläskytterfilé med lingon- och gräddsås.

Ingredienser, 4 portioner:

800-1000 gr fläskytterfilé  
1 tsk salt  
1 krm nymalen svartpeppar  
3 dl vispgrädde  
1 dl rårörda lingon  
4 msk koncentrerad kalvfond  
2 msk kinesisk soja

Till servering

1 bunt broccoli  
pressad potatis  
röd vinbärsgelé

Så lagar du:

1 Sätt ugnen på 175 grader. Putsa köttet, salta och peppra. Lägg det i en brödform på 1.5-2.0 liter - det skall vara ganska trångt.

2 Blanda grädde, lingon, fond och soja. Häll såsen i formen, se till så den kommer in under och vid sidorna. Baka mitt i ugnen till ca 70 grader innertemp, det tar ca 1.5 timme.

3 Ansa och koka broccolin mjuk.

4 Ta upp köttet, skär i tunna skivor och lägg upp på tallriken, tillsammans med den pressade potatisen och broccolin. vispa ihop såsen, smaka av och servera med kött och tillbehör.

Smaklig måltid