

# Formbakad fläskytterfilé med lingon- och gräddsås

 TILLAGNINGSTID: 1 TIMME OCH 40 MINUTER



FOTO: SVT

## INGREDIENSER

 4 PORTIONER

800-1000 g fläskytterfilé (urbenad kotlettrad)

1 tsk salt

1 krm nymalen svartpeppar

3 dl vispgrädde

1 dl rårörda lingon

4 msk koncentrerad kalvfond

2 msk kinesisk soja

## Till servering

200- brysselkål

## SÅ LAGAR DU

1. Sätt ugnen på 175°. Putsa köttet, salta och peppra. Lägg det i en brödform på 1,5-2 liter – det ska 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° innertemp, det tar ungefär 1,5 timme.
3. Ansa och koka brysselkålen nätt mjuk. Halvera dem och bryn i smör, krydda.
4. Ta upp köttet, skär i tunna skivor och lägg upp på brysselkålen. Vispa ihop såsen, smaka ev av och servera med kött och tillbehör.



# Enkel chokladmousse

🕒 60+ MIN

EFTERRÄTT

Superenkel chokladmousse som man lätt svänger ihop. En perfekt avslutning på vilken måltid som helst.



Provlagat av Arla Mat

## Ingredienser

4 port

Arla Köket® vispgrädde	2½ dl
Kakao	2 tsk
Strösocker	3 tsk
Tunna chokladplattor t ex Noblesse	4

## Gör så här

1. Blanda grädde, kakao och socker och vispa hårt. Klicka ut den i 4 portionsformar eller glas. Låt stå i kyl 2-3 tim.
2. Garnera med chokladplattor vid servering.

## Klart!



Du måste följa tillåta följande cookies för att använda den här funktionen:

Funktionella cookies

Riktade cookies

ÄNDRA COOKIE-INSTÄLLNINGAR