

Mexikansk fläskfilégryta i ugn



Enkel fläskfilérätt med god styrka i.

🕒 ca 45min

4 port.

Ingredienser

1 st Fläskfilé, ca 500g
1 st purjolök
1 tsk chilipulver
2 msk soya
2 msk vetemjöl

1 dl grädde
1 st köttbuljongtärning, löses upp i
2 dl vatten
1 dl chilisås
0,5 msk sambal oelek
1 tsk salt
1 paket riven ost

Tillagning

1. Sätt ugnen på 225 grader. Skär fläskfilén i bitar eller 1 cm tjocka strimlor, strimla purjolöken i mindre strimlor. Lägg fläskfilén och purjolöken i en ugnsförm häll över sojan och chilipulvret och blanda om allting.

2. Blanda vetemjöl, grädde, buljongvattnet, chilisåsen, sambal oelek och saltet i en skål/bunke. Häll denna blandning över köttet i ugnsförm. Lägg riven ost ovanpå och ställ den i ugnen 20 min. Ta ut och servera! Mycket enkelt och gott!

Kan serveras till pommes frites, klyftpotatis, gratäng m.fl. Är säkert jättegott till ris också. Lycka till!

OBS! Köttet blir klart på 20 minuter i ugnen och behöver därför inte stekas före. Detta gör denna maträtt väldigt snabb och lättlagad.

