

Sandras skogspanna

T

201 röster **RÖSTA** >

Härliga smaker av lök, lingon och timjan samsas i denna härliga skogspanna!

Ingredienser

4 port

600 g fläskfilé
2 gula lökar
200 g valfri färsk svamp
Arla smör
1/2 msk soja
1/2 tsk svartpeppar
1 1/2 msk konc. kött- och
vinfond
4 dl Kelda mellangrädde
2 msk lingonsylt
färsk timjan



Gör så här

Skär köttet i 1 cm tjocka skivor. Skala och grovhacka löken. Skär svampen i bitar. Bryn köttet i smör i en stekpanna. Ta upp köttet. Stek svampen i stekpannan och koka ur eventuell vätska. Tillsätt löken och fräs några minuter. Lägg tillbaka köttet. Smaksätt med soja och peppar. Håll i fond och grädde och låt det koka ihop ca 5 min utan lock. Rör i lingonsylten. Strö över timjan. Kokt potatis eller fullkornsris är gott till. Tips! Toppa pannan med lite färska lingon. Pricken över i.

Källa: Arlaköket nr 4 2005