Fläskytterfilé med lingonsås

Jonny · 2024-08-09

Förberedelsetid

50 min

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 personer

Description

Hur man än lagar denna rätt så blir det mört och gott.
skall prova att göra den senare i crock pott.. återkommer med det.
Har ny färska lingon så strö på det... blir fint och gott för ögat.
Tips -- lägg de färdigskurena köttbitarna i en skål täck med vatten i ca 2 timmar. Köttet blir så mört

Ingredienser

- **500** g fläskytterfilé
- **3** dl grädde
- **2** dl creme fraiche
- **1** 0.5 dl lingonsylt
- **2.5** msk kalvfond
- **1.5** msk oxfond
- **1** msk balsamvinäger(mörk), eller rödvinsvinäger
- salt & svartpeppar
- **1** msk majsredning + 2 msk grädde
- Lingon till servering
- hackad timjan till servering

Instruktioner

1. 1) Sätt ugnen på 200 grader. Putsa fläskytterfilén och skär den i ca 1 1/2 cm tjocka skivor. Lägg dem tätt (dock inte på varandra) i en ugnsform. Salta & peppra.
2. 2) Blanda ihop en sås av grädde, creme fraiche, kalvfond, oxfond, balsamvinäger, lingonsylt och salt & peppar. Häll allt över köttet.
3. 3) Ställ i mitten av ugnen, låt stå i 45 minuter. Ta ut och blanda majsredning och grädde så alla klumpar försvinner, häll i det i såsen med köttet och blanda runt tills det börjar bli lite mer krämigt än rinnigt.
4. 4) Ha på lingon & timjan eller någon annan ört du gillar. Servera!