

# Fläskfilé med druvor och rosmarinpotatis

4 port.

## Ingredienser:

### Rosmarinpotatis

1 kg potatis, gärna färsk  
1 kruka rosmarin färsk  
3-4 msk Olivolja  
salt, gärna flingsalt  
svartpeppar nymalen

### Fläskfilé med druvor

400 g fläskfilé  
400 g druvor  
3 dl grädde  
1 msk kalvbuljong, flytande  
salt  
paprikapulver  
peppar  
smör till stekning

## Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Tvätta och halvera potatisarna. Lägg i en ugnsfast form. Ringla över olivolja och salta och peppra. Repa (dra av) bladen från rosmarinen och strössla över. Spara gärna någon kvist till dekoration. Blanda runt allt i formen. Rosta allt i ugnen ca 15-20 min tills potatisen känns färdig och blivit lite gyllenbrun. Man kan köra de sista minuterna på 250 grader grillläge för att få lite knaprigare yta men det gör man som man vill.

Medan potatisen rostas börjar du med fläskfilégrytan. Tvätta och halvera druvorna. Tag bort ev. kärnor. Putsa fläskfilén och skär i skivor. Krydda och stek hastigt på båda sidor. Tillsätt druvorna och rör om hastigt. Tillsätt grädden och buljongen. Koka allt i ca 10 min tills fläskfilén är klar. Servera direkt med rosmarinpotatisen. Bryt av nedersta delen av sparrisen och skär den i 3 cm-bitar. Blanda ner sparrisen i formen och tillaga ytterligare 20 min.



# Fläskfilé med druvor och rosmarinpotatis

4 port.

## Ingredienser:

### Rosmarinpotatis

1 kg potatis, gärna färsk  
1 kruka rosmarin färsk  
3-4 msk Olivolja  
salt, gärna flingsalt  
svartpeppar nymalen

### Fläskfilé med druvor

400 g fläskfilé  
400 g druvor  
3 dl grädde  
1 msk kalvbuljong, flytande  
salt  
paprikapulver  
peppar  
smör till stekning

## Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Tvätta och halvera potatisarna. Lägg i en ugnsfast form. Ringla över olivolja och salta och peppra. Repa (dra av) bladen från rosmarinen och strössla över. Spara gärna någon kvist till dekoration. Blanda runt allt i formen. Rosta allt i ugnen ca 15-20 min tills potatisen känns färdig och blivit lite gyllenbrun. Man kan köra de sista minuterna på 250 grader grillläge för att få lite knaprigare yta men det gör man som man vill.

Medan potatisen rostas börjar du med fläskfilégrytan. Tvätta och halvera druvorna. Tag bort ev. kärnor. Putsa fläskfilén och skär i skivor. Krydda och stek hastigt på båda sidor. Tillsätt druvorna och rör om hastigt. Tillsätt grädden och buljongen. Koka allt i ca 10 min tills fläskfilén är klar. Servera direkt med rosmarinpotatisen. Bryt av nedersta delen av sparrisen och skär den i 3 cm-bitar. Blanda ner sparrisen i formen och tillaga ytterligare 20 min.



# Fläskfilé med druvor och rosmarinpotatis

4 port.

## Ingredienser:

### Rosmarinpotatis

1 kg potatis, gärna färsk  
1 kruka rosmarin färsk  
3-4 msk Olivolja  
salt, gärna flingsalt  
svartpeppar nymalen

### Fläskfilé med druvor

400 g fläskfilé  
400 g druvor  
3 dl grädde  
1 msk kalvbuljong, flytande  
salt  
paprikapulver  
peppar  
smör till stekning

## Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Tvätta och halvera potatisarna. Lägg i en ugnsfast form. Ringla över olivolja och salta och peppra. Repa (dra av) bladen från rosmarinen och strössla över. Spara gärna någon kvist till dekoration. Blanda runt allt i formen. Rosta allt i ugnen ca 15-20 min tills potatisen känns färdig och blivit lite gyllenbrun. Man kan köra de sista minuterna på 250 grader grillläge för att få lite knaprigare yta men det gör man som man vill.

Medan potatisen rostas börjar du med fläskfilégrytan. Tvätta och halvera druvorna. Tag bort ev. kärnor. Putsa fläskfilén och skär i skivor. Krydda och stek hastigt på båda sidor. Tillsätt druvorna och rör om hastigt. Tillsätt grädden och buljongen. Koka allt i ca 10 min tills fläskfilén är klar. Servera direkt med rosmarinpotatisen. Bryt av nedersta delen av sparrisen och skär den i 3 cm-bitar. Blanda ner sparrisen i formen och tillaga ytterligare 20 min.



# Fläskfilé med druvor och rosmarinpotatis

4 port.

## Ingredienser:

### Rosmarinpotatis

1 kg potatis, gärna färsk  
1 kruka rosmarin färsk  
3-4 msk Olivolja  
salt, gärna flingsalt  
svartpeppar nymalen

### Fläskfilé med druvor

400 g fläskfilé  
400 g druvor  
3 dl grädde  
1 msk kalvbuljong, flytande  
salt  
paprikapulver  
peppar  
smör till stekning

## Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Tvätta och halvera potatisarna. Lägg i en ugnsfast form. Ringla över olivolja och salta och peppra. Repa (dra av) bladen från rosmarinen och strössla över. Spara gärna någon kvist till dekoration. Blanda runt allt i formen. Rosta allt i ugnen ca 15-20 min tills potatisen känns färdig och blivit lite gyllenbrun. Man kan köra de sista minuterna på 250 grader grillläge för att få lite knaprigare yta men det gör man som man vill.

Medan potatisen rostas börjar du med fläskfilégrytan. Tvätta och halvera druvorna. Tag bort ev. kärnor. Putsa fläskfilén och skär i skivor. Krydda och stek hastigt på båda sidor. Tillsätt druvorna och rör om hastigt. Tillsätt grädden och buljongen. Koka allt i ca 10 min tills fläskfilén är klar. Servera direkt med rosmarinpotatisen. Bryt av nedersta delen av sparrisen och skär den i 3 cm-bitar. Blanda ner sparrisen i formen och tillaga ytterligare 20 min.

