

Fläskfilé med druvor och rosmarinpotatis!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



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 strösla 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.