

Fläskfilépanna med thaibasilika & pinjenötter!



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



Fläskfilépanna med thaibasilika & pinjenötter

4 port.

Ingredienser:

2 st paprika röda
1 klyfta vitlök tunt skivad
1 msk balsamvinäger
1 msk Olivolja
2 dl kalvbuljong
2,5 dl grädde
1 msk maizenaredning
1 krk thaibasilika hackad,
spara lite till garnering
0,5 tsk salt
1 tsk strösocker
400 gram fläskfilé putsad,
i tunna skivor
2-3 msk grillkrydda
1 msk smör till stekning
50 gram Pinjenötter
Röd Basilika färsk, till
dekoration

Gör så här:

Fräs paprika och vitlök i olja ett par minuter. Tillsätt vinäger och buljong. Låt koka i 5 minuter. Mixa i matberedare.

Häll tillbaka i kastrull och koka upp. Tillsätt grädden och red av med vetemjöl. Smaka av med basilika, salt och socker.

Krydda och stek fläskfilén, gärna i en grillpanna.

Rosta nötterna i en torr stekpanna.

Häll såsen över fläskfilén. Strö över pinjenötterna och garnera med basilikan, gärna både röd och grön. Servera med nykokt pasta.