

Ugnstekt fläskfilé i mustig sås 6 portioner

Ingredienser:

Ca 1 kg	putsade fläskfiléer (beräkna 150-200 g/person)
	Salt & svartpeppar
2 st	gula lökar hackade
2 dl	creme fraiche (för er som har gäster med laktosintolerans, byt till laktosfritt alt)
5 dl	vispgrädde (för er som har gäster med laktosintolerans, byt till laktosfritt alt)
1 dl	mjölk (för er som har gäster med laktosintolerans, byt till laktosfritt alt)
2 msk	kalvfond
1 dl	kinesisk soja (för er som har gäster med glutenintolerans, byt till Tamari-soya)
1 msk	sambal oelek
4 msk	chilisås
8 st	soltorkade tomater, strimlade
1 msk	rödavinbärsgelé (eller några röda vinbär/lingonsylt/lingon)
	Ev. Maizenamjöl (så att såsen blir lite tjockare)
	Smör för stekning (använd olja om ni har gäster med laktosintolerans)

Jasminris

Valfritt bröd (för er som har gäster med glutenintolerans, bjud även på glutenfritt bröd) samt smör till brödet.

Valfri sallad

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Putsa fläskfiléerna. Skiva fläskfilén till 1,5 centimeter tjocka skivor. Stek dem ca 1 minut på båda sidor i en riktigt het panna i smör och rapsolja. Dra över ett varv peppar och lite salt.
3. Hacka och stek löken.
4. Lägg fläskfiléskivorna och stekta löken i en ugnsfast form.
5. Vispa ihop ingredienserna till såsen och häll över.
6. Ställ in formen mitt i ugnen ca 25 minuter eller tills fläskfilén är klar.

Detta kan göras klart innan för att sedan värmas precis innan gästerna kommer medan du kokar jasminriset.

Servera med en valfri sallad och bröd.

För mera sting, ställ fram mera Sambal oelek!

