

recepten.se

LIMEFILÉ

Mycket god bjudrätt. Fläskfilén kan bytas ut mot t.ex. fläskkarré eller skinkstek skuren i mindre bitar.



Tid: 25 minuter



3-4 portioner

DU BEHÖVER:

- 500 g fläskfilé
- 1 tsk salt
- matfett
- 1 dl vatten
- 2 dl crème fraiche
- 2 msk kalvfond
- ½ - 1 tsk sambal oelek
- 1 tsk äkta soja
- 1 msk honung
- saft av 1 lime

GÖR SÅ HÄR:

Skär köttet i skivor. Bryn i smör och salta. Om det blir för mycket kött på en gång i stekpannan, bryn då i omgångar.

Lägg över det brynta köttet på ett fat.

Pressa limen och rör ihop saften med vatten, crème fraiche, kalvfond, sambal oelek, soya och honung. Detta kan göras direkt i en stekpanna med lock eller i en gryta.

Lägg i köttet och låt det puttra ca 5-8 minuter.

Servera med ris eller ugnstekta potatis.

(På bilden visas ugnstekta potatis med morötter och blekselleri.)



VARIATIONSTIPS:

Byt ut fläskfilé mot kycklingfilé och byt då ut kalvfond mot kycklingfond.



Fläskfilé med lime i god sås

Ett recept från [recepten.se](http://www.recepten.se)

URL till detta recept: <http://www.recepten.se/recept/limefile.html>