



Fläskfilégryta med julens kryddor

600 gr fläskfilé
1 purjolök
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
Smör att steka i
2 dl vispgrädde
2 msk kalvfond
1 tsk ingefära
1 tsk kanel
1 tsk soja
½ dl russin

Skär köttet i tjocka skivor och purjolöken i bitar, salta och peppra köttet och bryn i stekpanna. Tag upp köttet och fräs purjolöken i smör.
Vispa ihop grädde, kalvfond, ingefära, kanel, soja och russin i en låg gryta. Lägg i köttet och purjolöken. Låt puttra i 4–5 minuter.

Servera med potatis och gärna lite mango chutney.

Receptet är till 4 personer.