

Fläskfilé med örtsås

4 portioner

800 g fläskfilé
2 gula lökar
5 dl vispgrädde
1 dl vitt vin
1 kalvbuljongtärning
1 tsk torkad dragon
1 tsk torkad körvel
1-2 msk idealmjöl
4 tsk fransk senap
1 kruk persilja
2 msk gräslök (kan vara frusen)
Salt och vitpeppar

Putsa filéerna och skär dem i 1-2 cm tjocka skivor.

Hacka löken och fräs den mjuk.

Bryn köttet gyllenbruna runt om.

Låt allt utom senap, persilja och gräslök puttra i gryta, ca 10 minuter.

Red av såsen med mjöl utblandat i vatten.

Rör ner senap, persiljan, gräslök och koka ytterligare någon minut.

Smaka av med salt och peppar.