

FLÄSKYTTERFILÉ I CURRYSÅS





Letar du efter en riktig vardagsfavorit som med riktigt saftigt kött? Det här är en av de där rätten som fullkomligt smälter i munnen!

Hemligheten bakom det möra köttet är att bryna filén först för fin stekyta och sedan låta den gå färdigt i ugnen direkt i sin egen sås. Grädden, kalvfonden, sojan och curryn kokar ihop till en magiskt krämig och smakrik sås i ugnen.

Fläskytterfilé i currysås

- **Ingredienser:**
 - 1 kg–1,5 kg fläskytterfilé
- Salt
- Svartpeppar

Sås:

- 3 dl grädde, valfri fetthalt
- 2 msk kalvfond
- Ca 1 msk kinesisk soja
- 1/2 tsk curry

GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 170 grader. Salta och peppra fläskytterfilén runt om.

2. Värm upp en stekpanna. Tillsätt lite olja och en rejäl klick smör. Bryn hela fläskytterfilén så att den får en gyllenbrun stekyta runt om.
3. Lägg fläskytterfilén i en ugnform.
4. **Sås:** Vispa ihop grädde, kalvfond, soja och curry i en skål. Häll såsen i ugnformen. (*Obs: Curry stod med i ingredienslistan men saknades i instruktionen, så jag la till den här!*)
5. Grädda fläskytterfilén i ugnen i ca en timme beroende på storlek. Ta ut köttet ur ugnen när termometern visar 68°C. Temperaturen stiger nämligen alltid 2–4 grader medan köttet vilar utanför ugnen.
6. **Vila köttet:** Låt filén vila i 10–15 minuter innan du skär den i skivor, max 1 cm tjocka.