

Kryddig fläskfilé

4 portioner

| | |
|--------|--|
| 2 st | fläskfilé |
| 5-6 dl | grädde, matlagingsgrädde går också bra |
| 5 dl | crème fraiche |
| 1 dl | kinesisk soja |
| 2 tsk | sambal oelek |

Gör så här

Skiva fläskfilen och lägg dem i en smord form.

Koka upp grädde, crème fraiche, soja och sambal oelek.

Häll blandningen över köttet.

Sätt i ugn, 175° cirka 1 ½ tim.

Servera med ris eller något annat du tycker om.

En sallad och ett gott bröd passar utmärkt.