



# Fläskfilégratäng med bearnaisesås

Av Kerstin Svensson. Foto: Olof Abrahamsson

🕒 Okänd ● 4 portioner ❤️ 12 gillar det här

f Gillar du det här receptet? Dela på Facebook

Spara

📄 Skriv ut

✉️ Tipsa en vän

## Du behöver

- 600 g fläskfilé
- salt och peppar
- 150 g champinjoner
- 2 msk smör
- 2 dl färdig bearnaisesås
- 2 dl mjölk

Potatismos:

- 500 g potatis
- 300 g sötpotatis
- 1.5 dl mjölk
- äggulor
- 0.5 dl riven parmesanost

Servera med:

- 150 g haricots verts

Ugn: 225°

## Gör så här

- 1 Putsa filén och skär i skivor. Krydda med salt och peppar och bryn på båda sidor i smör i en stekpanna. upp och lägg köttet i mitten i en smord form.
- 2 Putsa filén och skär i skivor. Krydda med salt och peppar och bryn på båda sidor i smör i en stekpanna. upp och lägg köttet i mitten i en smord form.
- 3 Ansa champinjoner och dela dem på mitten. Stek dem i smör i stekpanna och krydda med salt och peppar.
- 4 Potatismos: Skala potatis och sötpotatis och dela i bitar. Koka mjuka och häll av vattnet. Mosa potatiser och späd med mjölk. Rör i äggulor och ost och smaka av med salt och peppar. Splitsa moset runt kanten formen.
- 5 Koka upp bearnaisesås och mjölk under omrörning. Häll såsen över köttet och strö på champinjoner.
- 6 Gratiner i ca 15 minuter tills moset fått fin färg. Ansa bönorna och koka i saltat vatten i 3 minuter. Lägg några på gratängen och servera resten till.

Denna sajt drivs av Story House Egmont AB. Story House Egmont publicerar ett hundratal tidningar och webbplatser, däribland Hemmets Journal, Hus & Hem, Icakuriren, Vagabond, Kalle Anka och Bamse. Vi har även en omfattande verksamhet inom böcker, spel, aktivitetsprodukter och event, samt är snabbt växande inom e-handel och digitala marknadsföringstjänster. Story House Egmont är en del av den nordiska mediekoncernen och stiftelsen Egmont som varje år delar ut mer än 120 miljoner kronor för att hjälpa utsatta barn och ungdomar. Läs mer på [www.storyhouseegmont.se](http://www.storyhouseegmont.se).

Story House Egmont AB, Pyramidvägen 7, 16991 Solna, Tel: 08-692 01 00, Orgnr: 556046-9206

