

## *Fläskfilé Rydberg med senapscréme*

### **För 4 personer**

1 kg fläskfilé  
800 gram potatis, skalad och tärnad (ca 1 x1 cm)  
2 gula lökar  
½ dl finhackad persilja  
1 zucchini, ca 300 gram  
2 dl crème fraiche  
1-2 msk dijonsenap  
1 msk flytande honung  
Smör och olja till stekning

---

1. Sätt ugnen på 150°C. Värm upp oljan och lägg i smöret. När smöret tystnat, stek potatisen i omgångar tills den får färg och salta och peppra. Lägg över i en ugnssäker form och håll varm i ugnen.
2. Skala och finhacka löken. Fräs den mjuk i 2 msk smör, salta och peppra lätt och vänd ner hälften av persiljan. Häll på lökblandningen på potatisen och håll varm i ugnen.
3. Skär Zucchini i tjocka stavar och stek dem hastigt i en het stekpanna med lite olja. Salta och peppra och varmhåll i ugnen.
4. Rör ihop crème fraiche, senap, honung, och resterande persilja. Smaka av med ½ tsk salt och 2 krm svartpeppar.
5. Putsa köttet fri från senor och skär i ca 2 cm stora tärningar. Hetta upp en stekpanna med olja och smör som ovan och stek köttet i omgångar. Salta och peppra.
6. Servera köttet med potatis –och lökblandningen, zucchini och senapscréme