



Fläskfilé med rosmarin, pinjenötter och majscreme

4 portioner

600 g fläskfilé
150 g tärnat bacon
8 steklökar
2 msk olivolja
3 msk rostade pinjenötter
1 kvist rosmarin
2 kvistar timjan
5 dl kalvfond
1 dl vitvin

Bryn bacontärningarna i het panna och låt rinna av på papper.

Putsa fläskfilén och skär i två centimeter tjocka skivor. Bryn fläskfilén och steklökarna i olja och tillsätt vin, kalvfond och kryddor. Låt sjuda på svag värme i cirka 15 minuter. Krydda med salt och peppar. Toppa med pinjenötter och bacon.

Majscreme

1 dl Green Giant majs-korn
1 tsk dijonsenap
1 tsk citronjuice
3 dl grekisk yoghurt

Mixa majs, citronjuice och senap slät i en drinkmixer. Tillsätt yoghurt och smaka av med salt och peppar.

600 g små potatisar, skalade
2 msk olivolja
400 g sockerärtor
8 Green Giant minimajskolvar
2 kvistar persilja
2 msk smör

Vänd potatisen i olivolja, krydda med salt och peppar och rosta i ugn på 200 grader tills potatisen känns mjuk.

Fräs sockerärtorna och minimajsen i smör. Tillsätt vatten och koka in så att sockerärtorna blir mjuka.

Vänd i persiljan och potatisen.

