

Balsamfilé

500 g	Fläskfilé
200 g	Färska Champinjoner
2-3 st	Vitlöksklyftor
1 1/2	tsk Salvia
1 st	Köttbuljongtärning
2 msk	Balsamvinäger
1 1/2 dl	Vatten
1 tsk	Soja
2 dl	Creme Fraiche
Smör	

Skär köttet och svampen i skivor. Hacka vitlöken. Bryn köttet i smör i en stekpanna och häll över i en traktörpanna. Tillsätt salvia, buljongtärningar, vinäger, vatten, soja och creme fraiche. Låt allt koka i ca 10 minuter.

Servera med tex fräst spenat och potatis