

### AGNETAS FLÄSKFILEGRYTA

10 personer

1250 g fläskfile

500 g färska champinjoner

5 msk matfett

2½ påse bearnaisesåspulver Blå Band

7½ dl creme fraiche

1,25 liter vatten

GÖR SÅ HÄR

1. Skär fläskfilén i centimetertjocka skivor, bryna och krydda. Lägg över i gryta.
2. Vispa ur stekpannan med lite vatten och slå över kött
3. Bryn svampen och lägg i grytan.
4. Vispa ihop creme fraiche med bearnaisepulvret och lite vatten i en stekpanna, slå det sen över köttet och låt allt bli varmt. Strö finklippt persilja över.

### POTATISGRATÄNG MED GORGONZOLA OCH PÄRON

10 personer

1250 g potatis, gärna Marilyn

5 fast päron, gärna Anjou ( ca 700 g)

2½ små purjolökar ( ca 400 g)

250 g gorgonzola

5 dl riven Västerbottensost

7½ dl vispgrädde

3 ägg

2½ tsk malen muskot

event hackad röd paprika och bladpersilja till garnering

smör till formen, salt, svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200 C.
2. Skala och skär potatisen i tunna skivor. Del kärna ur och skär päronen i tunna skivor. Ansa och strimla purjolöke fint.
3. Varva potatis, päron, purjolök, 1½ tsk salt och 2½ krm peppar i en smord ugnssäker form ca 30x50 cm eller 2 formar 20x30 cm.
4. Mix ostarna med grädde, ägg och muskot med stavmixer eller i matberedare. Häll blandningen i formen.
5. Tillaga mitt i ugnen ca 40 minuter. Låt svalna något och strö över ev röd paprika och persilja vid servering

### GRÖNSALLAD

10 personer

1 st isbergssallat

1 " purjolök

ca 25 cm gurka

4 st tomater

### DRESSING

1½ citron eller

5 msk Vinägrets s

Ta eventuellt bort ytterst bladen på isbergssallaten och purjolöken. Skölj grönsakerna väl och låt vattnet rinna av. Stimla sallaten. Skär purjon i tunna ringar, skala gurkan och skär tunna skivor. Skär tomat i klyftor.