

# Citronfläskfilé med gorgonzolasås

---

4 personer

## **Ingredienser:**

500 g	fläskfilé
2 msk	pressad citron
1 msk	citronpeppar
2 msk	olivolja
1 tsk	salt
250 g	bandspagetti
4 dl	crème fraiche
1 tärning	mörk oxbuljong
2 - 3 hg	gorgonzola
	slätbladig persilja till garnering



## **Gör så här:**

Putsa filén helt ren från senor och hinner. Skär den sedan i grova strimlor.

Blanda strimlorna med citronsaff, citronpeppar och olja och låt det marinera i rumstemperatur ca en timma.

Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen

Under tiden gör du såsen: Koka upp crème fraiche och smula ned buljongtärningen.

Smula sedan ned gorgonzolan och låt den smälta under omrörning

Bryn smöret lite lätt i en stekpanna och lägg sedan ned köttet med sin marinad och stek under hög värme i 3-4 minuter. Smaka av med salt.

---