

PORK FILLET WITH BRESSO SAUCE



Kategori: Hovedretter
fisk&kjøtt

Laget: den 2017-08-21
Kvalifisert av: Supercook DE
Foreslått av: bosquesnegros
Total forberedelsestid: 8
minutter

LISTE MED INGREDIENSER FOR 4 PORSJONER

1 Stk	red onion
12 skive	Pork fillet (approx. 600 g)
12 skive	flesk
1-2 matskje	hot mustard
1-2 matskje	Smør
200 gram	whipped cream
150 gram	Herbal Cream Cheese (Bresso)
30 gram	cheese spread
1 teskje	green pepper
30 gram	cheese spread

TRINN FOR TRINN - TILBEREDNING

For å se hvordan dette tilberedes må du [logge deg inn](#).