

Inköpslista: Dubbelmarinerad fläskfilé med sparris & potatisgratäng

6-8 personer:

- 1 kg fläskfilé
- Rapsolja (3 msk)
- Majsolja (1 1/2 dl)
- Vit balsamvinäger (2/3 dl)
- Japansk sojasås (2 msk)
- *Hoisinsås (1 msk)
- *Muscovadosocker (3 msk, ljus eller mörkt, det kvittar)
- Tomatpuré eller chilisås (2msk)
- Färsk ingefära (5-6 cm)
- 1 vitlök (3 klyftor)
- 1 röd chili
- 1 citron
- 2 knippe färsk grön sparris
- 1 kg potatis
- 1-2 gul lök
- Färska örter (t ex dill, körvel, oregano, salvia)
- 4 dl vispgrädde
- 1 dl riven ost
- Salt
- Svartpeppar (från kvarn)

*Hoisinsås är en asiatisk tjockflytande, mild sojabönsås. Nuförtiden bör du hitta den i dom flesta livsmedelsbutiker.

* Muscovadoråsocker är ett fuktigt och finkornigt rörsocker som har sitt ursprung på Mauritius. Muscovadosockret utvinns ur sockerrör. Sockret har behandlats så lite som möjligt för att aromen och färgen ska bevaras. Det ljusa sockret påminner lite om smörkola och det mörka har ett drag av lakrits.