



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Svinemedaljoner med cremede svampe, stegte gnocchi og grønne bønner

## Det skal du bruge

150 g grønne bønner  
½ stk rødløg  
500 g gnocchi  
200 g champignoner  
½ pk estragon, frisk  
½ dl creme fraiche 18%  
½ pose hønsbouillon  
2 stk medaljoner af svinefilet

## Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
smør <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- Gnocchi og grønne bønner:** Skær enderne af bønnerne og skær dem i halve. Pil løg og skær i både. Smelt ½ spsk smør på en pande ved middel varme. Steg gnocchi ca. 5 min. til de har fået lidt farve. Tilsæt bønner og løg og steg videre i 2-3 min. Smag til med salt og peber og sæt til side.
- Cremede svampe:** Riv østershattene i strimler. Pluk estragon og hak groft. Varm en gryde op til høj varme og tilsæt svampene. Steg 3-4 min. til de har afgivet væske og er blevet tørre igen. Tilsæt ½ spsk smør og steg videre i 3-4 min. til svampene er gyldne. Tilsæt creme fraiche, bouillon, ½ dl vand og estragon. Lad det hele småkoge ca. 5 min.
- Svinemedaljoner:** Krydr medaljonene med salt og peber. Varm stegepanden op til høj varme. Tilføj lidt olie og brun kødet 1 min. på hver side. Skru ned til middel varme og steg medaljonerne 2 min. på hver side. Sluk for varm en og lad dem hvile, mens du anretter tallerknerne.