

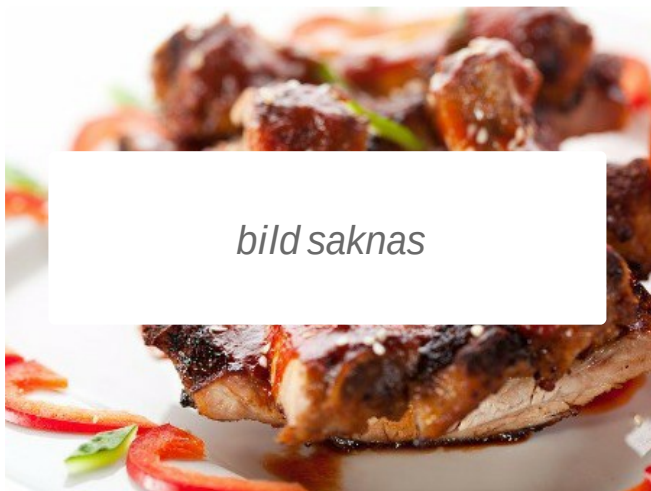


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fläskkött, Huvudrätt, Fest

FLÄSKFILÉ I UGN MED SALAMI

Ingredienser ▮

600 g fläskfilé
50 g salami
10 st soltorkade tomater (*marinerade*)
2 dl grädde, visp
2 msk tomatpuré
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
▮ ugn 200*

Gör så här ▮

Helstek filén. Skär filén i centermetertjocka skivor, men skär inte helt igenom. I varje "fack" stoppas en skiva salami och en marinerad soltorkad tomat. Lägg den fyllda filén i en ugnsfast form. Salta och peppra lite. Vispa grädden och ha i tomatpurén i grädden. Bred tomatgrädden över filén. Ställ formen i ugnen i ca.20 min.

Servera med kokt färsk pasta och pastasås, sallad.