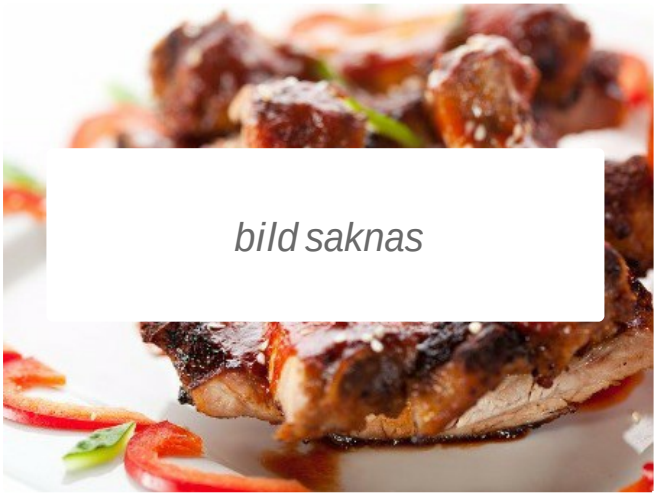

inköpslistan.se

Av: Pernilla Magnusson

6 port

Fläskkött, Huvudrätt, Fest

FLÄSKFILÉ MED BACON & VINBÄR

Ingredienser

800 g fläskfile
10 skivor bacon
salt
svartpeppar
1 msk enbär
$^{1}/_{2}$ dl vatten
3 dl grädde, matlagning
$^{1}/_{2}$ msk gelé *(vinbär)*
75 g ost *(Dana Blue grönmögel)*
2 tsk soya *(Garnering:)*
vinbär
timjan *(färsk)*

Gör så här

Ugn: 200°
1. Putsa fläskfilén och salta och peppra den lätt. Vira baconskivorna runtom.
2. Stek köttet vackert gyllene runtom och lägg det i en eldfast form. Krossa enbären och lägg dem i formen tillsammans med vatten.
3. Ställ formen mitt i ugnen och stek köttet klart, ca 30-35 minuter.
4. Ta upp filéerna och vira in dem i folie. Sila vätskan och häll den i en kastrull. Tillsätt grädde och låt det koka upp. Riv osten och rör ner den i såsen. Låt den smälta. Smaka av med gelé och soja.
5. Ta bort folien och skär köttet i ganska tjocka skivor. Lägg det i en form och häll eventuellt såsen bredvid. Garnera med bär och färska örter. Bjud hasselbackspotatis, en god grönsallad och gelé till.