

- 6 port
- Fläskkött, Huvudrätt, Fest

bild saknas

FLÄSKFILÉ MED BACON & VINBÄR

Ingredienser

800 g fläskfile
10 skivor bacon
salt
svartpeppar
1 msk enbär
 $\frac{1}{2}$ dl vatten
3 dl grädde, matlagning
 $\frac{1}{2}$ 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 håll 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 soya.
5. Ta bort folien och skär köttet i ganska tjocka skivor. Lägg det i en form och håll eventuellt såsen bredvid. Garnera med bär och färska örter. Bjud hasselbackspotatis, en god grönsallad och gelé till.