

Helstekt fläskfilé med whiskysås 4 port.



800 gram fläskfile Smör Salt och peppar

Bryn köttet runt om i smör, salta och peppra rejält. Placera köttet i en ugnsfast form och stick in en köttermometer mitt i en av filéerna. Sätt på ugnen på 125 grader. Skär fläskfilén i portionsbitar eller skivor och servera med ljumna tomater, klyftpotatisarna och whiskeysåsen

Whiskysås

2 st charlottenlökar Smör 4 msk whisky 3 msk koncentrerad kalvfond 1 dl mjölk

3 dl grädde

Skala och finhacka schalottenlöken och fräs den i smör i en kastrull. Häll på hälften av whiskyn, fond, mjölk och grädde. Låt såsen puttra på låg värme tills det är dags att servera. Vid servering: Häll i resten av whiskyn och smaka av såsen. Tillsätt ev salt och peppar. Mixa gärna såsen med stavmixer så blir den blank och slät. Tycker du att såsen är för tunn kan den redas med maizena utrört i lite vatten som tillsätts och får ett uppkok.

Ljumna tomater

16 st cocktailtomater (gärna på kvist) 4 msk olivolja 1 st vitlöksklyfta Några kvistar färsk timjan

Salt Nymalen svartpeppar 1,5 tsk socker

Skölj tomaterna och låt dem rinna av litet. Lägg dem på samma ugnsfarm som köttet, ringla över lite olivolja och krydda

tomaterna rikligt med salt och peppar och en gnutta socker. Skala och skiva vitlöken och lägg med tomaterna. Klipp av ett par stjälkar timjan och lägg ovanpå. Sätt in plåten med fläskfilé och tomater. Låt steka 25-30 minuter tills köttet är ca 70 grader varmt i mitten. Om köttet blir klart före de andra tillbehören kan det ligga och vila inlindad i bakplåtspapper eller folie tills det är dags för servering.

Klyftpotatis

Skala potatisen och klyfta dom. Lägg potatisen på plåt eller i ungsfast form. Häll på lite olivolja och sätt in i 220 grader i ugnen tills potatisen känns mjuk.