



Fläskfilé med anklever, färska fikon och portvinssås

Det här behövs till 10 pers:

1250 g fläskfilé
 2½ tsk salt
 5 krm svartpeppar
 2½ msk smör
 5 skivor ankleverterriner (200 g)
 15 potatisar
 2½ msk olivolja
 10 fikon
 200 g färsk babyspenat

Sås:

5 dl portvin
 2½ dl rödvin
 4 msk koncentrerad kalvfond
 2½ msk socker
 3 kvistar rosmarin
 2½ tsk maizena majsstärkelse
 1,25 dl vatten
 1,25 krm mald peppar

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 125°.
2. Sås: Låt portvin, rödvin, kalvfond och socker koka ihop till hälften tillsammans med kvistarna rosmarin. Ta upp rosmarinkvistarna och red av såsen med maizena utrört i vatten. Smaka av med peppar och eventuellt salt.
3. Putsa bort hinnor från filén och krydda med salt och peppar. Bryn den i smör runt om. Sätt i en stektermometer i den tjockaste delen och stek köttet färdigt mitt i ugnen till 62°.
4. Gör under tiden potatisen. Skala och skiva potatisen på längden. Stek den mjuk i olja ca 4 min per sida i panna med släpplättbeläggning. Lägg dem på ett fat täck med folie.
5. Ta ut köttet och låt det vila minst 10 min innan det skivas. Dela ankleverskivorna på längden. Fördela potatisen mitt på varma tallrikar och lägg anklever och kött ovanpå. Lägg fikon och spenat runt om. Värm såsen och servera den till.