

Inbakad fläskfilé

8 pers.

- 2 st. fläskfilé ca 1400 g
- 4 st. frysta smördegsplattor
- 8 st. skivor parmaskinka
- 40 blad färsk basilika
- 2 dl riven parmesanost
- 6 dl kraftig kalvbuljong
- 1 dl vitt vin
- ev. majsstärkelse eller Maizenaredning
- 1,2 kg potatis
- 2 st. rödlök,
- 300 gr ostronskivling
- smör och olja till stekning
- 2 st. ägg till pensling
- salt och peppar

Tillbehör

Sallad

1. Sätt ugnen på 175 grader.
Putsa filén fri från hinnor, skär upp den i sidan och fläk ut den på en skärbräda. Låt degplattorna tina.
2. Strimla skinkan och hacka basilikan. Fördela blandningen på filén och strö över parmesanosten. Vik samman filén och fäst ihop med tandpetare. Krydda köttet med salt och peppar.
3. Stek filén runt om i lite smör i stekpanna el likn. Efterstek i ugn i ca 15 minuter. Låt den därefter vila i ca 10 min.
OBS! Glöm inte ta ur tandpetarna.
4. Koka ur pannan med buljongen och vinet. Red den med majsstärkelse uttrörd i lite vatten. Smaka av såsen med salt och peppar och håll den varm.
5. Skala potatisen och skär i klyftor. Skala och klyfta löken och skär svampen grovt. Stek potatisen i olja tills den får fin färg och börjar bli mjuk. Låt lök och svamp steka med på svag värme i ca 10 min. Håll varmt.
6. Kavla ut smördegsplattorna till ungefär dubbel storlek. Placera en på en ugnsplåt med bakplåtspapper och lägg filén ovanpå. Pensla kanten med äggula. Lägg den andra degplattan över och skär till så att den går ner över den undre degplattan. Tryck till kanten med en mjölad gaffel. Pensla översidan med äggula. Skär till överbliven deg i strimlor. Lägg i mönster ovanpå. Baka i ugn tills paketet fått fin färg ca 10 min.
7. Skär upp filén och servera med potatisblandningen, skyn och gärna en blandad grönsallad.