

Dalafilé med äppelportvinssås

8 pers.

ca 1000 g fläskfilé i bit
smör, salt, rapsolja och vitpeppar

Svampröra

8 dl trattkantareller (färska)
4 schalottenlökar
2 vitlöksklyftor
2 dl valnötter
4 dl vispgrädde
1 dl hackad persilja
smör till stekning, salt och svartpeppar

Sås

2 schalottenlökar
2 små morötter
2 små äpplen
4 msk balsamvinäger
2 msk socker
4 dl portvin
6 dl vatten
2 msk konc. kalvfond
5 - 6 msk mörk Maizenaredning eller enl. anvisning på paketet
salt

Tillbehör: Potatis, morötter och palsternackor.

1. **Såsen.** Sätt ugnen på 125 grader. Börja med såsen. Skala och hacka schalottenlök och morot. Riv äpplet och fräs med lök och morot i 2 msk olja i en kastrull.
2. Tillsätt vinäger, socker, portvin, vatten och fond. Låt småkoka i ca 15 min.
3. Sila bort lök, morot och äpple. OBS! Sila över en bunke. Red såsen med Maizenaredning. Låt koka i ca 1 min. Smaka av med salt. Ställ åt sidan.
4. **Svampröran.** Skala schalottenlök och vitlök. Grovhacka kantareller, schalottenlök, vitlök och valnötter.
5. Fräs detta i 4 msk smör i ett par minuter i en stekpanna. Tillsätt grädde och koka ner detta till en krämig konsistens. Smaka av med ca 2 tsk. salt och 2 krm svartpeppar. Vänd ner persiljan strax innan uppläggning.
6. **Filén.** Krydda med ca 3 tsk salt och 2 krm vitpeppar. Bryn filén runt om i smör och olja i en stekpanna.
7. Lägg filén i en smord ugnssäker form och stick in en köttermometer i den tjockaste delen. Ställ in i ugn ca 25 minuter eller tills köttet är nästan genomstekt, 63 grader.
8. Linda in i smörpapper och låt vila i ca 15 min. Värm såsen.
9. Skär köttet i skivor. Skeda svampröran på varje skiva. Toppa med något grönt. Servera med sås, kokt potatis samt kokta morötter och palsternackor i stavar.