

Fläskfilé med anclever, färska fikon och portvinsås

Sätt ugnen på 175°

Portvinsås:

Låt portvin, rödvin, kalvfond och socker koka ihop till hälften tillsammans med en kvist rosmarin.

Ta upp rosmarinkvisten och red av såsen med maizena utrört i vatten. Smaka av med peppar och eventuellt salt.

Kött:

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 68°
Ta ut köttet och låt det vila minst 10 min innan det skivas.

Potatis:

Skala och skiva potatisen på längden.

Stek den mjuk i olja ca 4 min per sida i panna med släpplättbeläggning (Förslagsvis i ugn istället)

Lägg dem på ett fat täck med folie

Servering:

Dela ancleverskivorna på längden.

Fördela potatisen mitt på varma tallrikar och lägg anclever och kött ovanpå.

Lägg fikon och spenat runt om.

Värm såsen och servera den till.

Ingredienser 4 port.

500 gr Fläskfilé

Salt

Svartpeppar

Smör

80 gr Ancleverterriner

4 Potatisar

Olivolja

4 Färska Fikon

80 gr Baby Spenat

Sås:

2 dl Portvin

1 dl Rödvin

1 dl Kalvfond

1 msk Socker

1 Rosmarinkvist

Maizena

Peppar (ev. Lite Salt)