

Baconlindad fläskfilé med fyllning av philadelphiaost, smak av tomat och lök.

Sås - smak av tomat, fetaost och basilika.

500 g fläskfilé
½ paket philadelphiaost med smak av tomat & lök
Gul paprika
Grillkrydda (vanlig) & provencal
2 pkt bacon

Sås:

½ burk crème frachie, smak tomat och basilika
1 burk crème frachie, smak torkade tomater och fetaost
Flytande honung
Salt peppar
Färsk eller torkade basilika
1 dl grädde
Spad ifrån fläskfilén



Fläskfilén:

Putsa fläskfilén, skär sedan ett snitt längs med och lägg den på en skärbräda och banka ut den till ca 3-5 mm tjock. Skiva paprika i mycket tunna skivor. Bred sedan philadelphiaosten på filén. Lägg sedan på paprikaskivorna, pudra lite med vitlök/örtkrydda. Rulla sedan ihop den, tänk på när du rullar ihop den att du inte lägg paprika längst ut. Osten ser till att det fäster så du behöver inga tandpetare eller dylikt som håller den på plats. Linda sedan baconskivorna runt om så det täcker hela filén. När detta är gjort, ta och strö på grillkrydda av valfri sort. Jag använde grillkrydda provencal och lite vanlig. Ta sedan och stek filén så att baconet får en yta, lägg den sedan i en ugnssäker form. I formen blandar du ½ burk crème frachie, smak av tomat och basilika och ½ dl grädde. Ställ i den i ugnen på näst nedersta valsen i 175 grader. Lägg över aluminiumfolie. Ta ut den lite då och då och ringla lite flytande honung. Glöm inte att vända den också. Låt den sen stå i ugnen i ca 20 min med folien på. Efter ca 10 min ta ut den och häll av spadet ifrån fläskfilén och häll det i såsen. Efter att du har tagit bort folien så låt den stå ytterligare i ca 20 min.

Såsen:

Blanda ihop ½ burk crème frachie/ tomat basilika och en hel burk crème frachie saltorkade tomater och fetaost, basilikan. Och tillsist ½ dl grädde. Blanda sen ner spadet ifrån fläskfilén. Smaka av och tillsätt salt peppar och lite flytande honung efter smak och tycke. 😊 Såsen jag gjorde behövdes bara värmes.

Till filén hade vi potatisgratäng och en sallad.

Önskar dig lycka till!

Kram Jill