

## **VARMRÄTT, för ca 6 personer**

### **Tunnskuren fläskfilé med varma grönsaker, grönsallad och balsamsås.**

#### **Tunnskuren fläskfilé (serveras kall och kan förberedas redan dagen innan)**

Ca 800g fläskfilé Salt, peppar, olja

Marinad:

2 vitlöksklyfta

1 dl rapsolja

1 msk balsamvinäger

3-4 finhackade saltorkade tomater

1 finhackad tomat

1 dl finhackade örter ex. persilja, basilika, oregano

En nypa salt och grovmalen svartpeppar

Putsa fläskfilén och gnid in med lite salt, peppar och olja. Lägg i ugnssäker form och kör i ca 30 min i 175 grader, **tills den är genomstekt**. Kyl snabbt i kylan.

Blanda marinaden och låt den stå och mogna medan köttet steks.

Skiva den **kalla** fläskfilén i tunna skivor och häll över marinaden. Låt stå i kyl till servering. Marinera helst dagen innan för bäst smak.

#### **Gratinerade grönsaker (serveras varma)**

2 squash

750g körsbärstomater

2 vitlöksklyftor

Olivolja

400g fetaost

3 dl grädde

Svartpeppar

2 msk hackad färsk timjan



Skär squashen i 2 cm stora bitar. Dela tomaterna i halvor. Finhacka vitlöken. Stek squashen i olivolja i en stekpanna tills den får färg. Lägg squash och tomater på ett ugnssäkert fat. Mosa fetaosten och blanda den med grädde, vitlök, svartpeppar och timjan. Klicka röran över grönsakerna. Gratiner i övre del av ugn i 10-12 minuter i 250 grader.

#### **Balsamsås**

3 dl grädde

3 msk balsamvinäger

2 msk kycklingfond

3 pressade vitlöksklyftor

Salt och peppar

Blanda grädde, balsamvinäger, kycklingfond och vitlök i en kastrull.

Koka ihop några minuter och smaka av med salt och peppar.

**Tillbehör: Valfri grönsallad och valfritt bröd**