Helstekt fläskfilé med honung!

Ni ska göra på totalt 2 kg fläskfilé.

2 kg fläskfilé

Salt, peppar

Marinad:

3 vitlöksklyftor

4 msk honung

4 msk sweet chili

1 dl balsamvinäger

2 dl olivolja

2 tsk salt

Gör så här: Bryn filen vackert runt om. Efterstek i 175 grader i ca 40 min. Blanda övriga ingredienserna till marinaden. Skiva det varma köttet i ganska tunna skivor och ös över marinaden. Lika god varm som kall.