

Marinerad Fläskfile'

5 - 10 portioner beroende på om det serveras som ensamrätt eller till buffe'

1 kg fläskfile'
2-3 msk smör
1,5-2 tsk salt
svartpeppar

Marinad

2 msk vitvinsvinäger
1 dl olja (gärna oliv)
1 dl vatten
1 tsk salt
2 pressade vitlösklyftor
2 msk osötat fransk senap (tex dijon)
1-2 tsk dragon
1-2 tsk timjan
1-2 tsk rosmarin

Låt fett bli ljusbrunt i en stekpanna.

Bryn file'erna hela runt om på ej för stark värme.

Krydda med salt och peppar.

Efterstek under lock på svag värme 15-20 minuter eller i 200 °C ugnsvärme ca 15 minuter.

Låt köttet svalna. Blanda allt till marinaden.

Skär köttet i 0,5 – 1 cm skivor. Lägg dem lite ovanpå varandra på ett fat.

Häll marinaden över köttet. Täck över och låt stå i kylskåp några timmar eller över natten.

Går bra att frysa.