



GRILL

# Fylld fläskfilé med ugnsrostad potatis och rödvinssås

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **90 min** Portioner: **4**



Fläskfilé passar perfekt att fylla och man kan ha i nästan vad som helst. Jag tycker att saltorkade tomater, parmaskinka och mozzarellaost blir väldigt bra.

Bara att krydda med lite färsk timjan.

## INGREDIENSER

### Fläskfilé

- 1 st fläskfilé
- 100 g parmaskinka
- 100 g mozzarella
- 1 burk saltorkade tomater
- 5 kvistar timjan

### Ugnsrostad potatis

- 800 g fast potatis, gärna små
- 1 dl olivolja



1 msk flingsalt

### Rödvinssås

1 st schalottenlök

1 st vitlösklyfta

0.5 msk olivolja

1 dl vatten

3 dl rödvin

1 msk koncentrerad kalvfond

2 msk maizena majsstärkelse

25 g smör

1 nypa nymald vitpeppar

1 nypa salt

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Tänd grillen för indirekt värme, ca 175 grader och starta ugnen på 225 grader.
- 2** Snitta filén nästan igenom, platta ut den och banka lite så den blir stor och platt. Fördela skivad mozzarella, parmaskinka, saltorkade tomater samt lite färsk timjan. Rulla ihop filen och bind den med ett steksnöre, salta och peppra. Lägg på grillen, indirekt värme och kör tills den är 67 grader i innertemperatur. Låt den sedan vila ca 10 minuter under folie innan servering.
- 3** Tvätta av potatisarna men behåll skalet och dela dem om de är stora. Lägg i en ugnform och häll på olivolja och flingsalt, rör om lite. Kör ca 1 timme i ugnen, känn med sticka för att kolla om de är klara. Man kan öka temperaturen sista kvarten om man vill ha lite mer färg.
- 4** Hacka schalottenlöken och vitlöken och fräs det med svartpeppar i olivoljan. Häll i vatten, rödvin och kalvfond och koka i 5 minuter. Red av med majsstärkelse och puttra ett tag till. Tillsätt smöret och rör runt tills det löst sig.