KÖTT

Rostad potatis med glazad fläskfilé och dragonsås

Kock: **Lotta Öström** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Grillad fläskfilé penslad med glaze för perfekt sötsalt mörk yta, ugnsrostad potatis och dragonsås.

INGREDIENSER

700 gram fläskfilé
Rostad potatis
12 stycken delikatesspotatis
50 gram smör
1 klyfta vitlök
5 kvistar timjan
1 nypa salt

Glaze
3 matskedar rapsolja
1.5 deciliter äppelmos
2 matskedar sirap

2 klyftor vitlök
3 matskedar sweet chilisås
1 matskedar mörk soya
1 tesked paprikapulver
2 msk äppelcidervinäger
1 nypa salt
1 nypa peppar

Dragonsås
4 teskedar kalvfond
3 deciliter grädde
2 stycken schalottenlök
3 matskedar färsk dragon
2 matskedar persilja
1 skvätt vitvinsvinäger
1 tesked maizena

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med den rostade potatisen. Skölj och koka potatisen nästan klar. Tag upp dem ur pannan och låt svalna. Blanda under tiden smöret och riven vitlök samt salt. Lägg potatisen i en ugnsform och sätt en klick vitlökssmör på varje.

2. Gör sedan din glaze. Blanda alla ingredienser i en panna och låt småputtra i 15-20 min.

3. Koka upp grädden till dragonsåsen tillsammans med kalvfond och tillsätt den hackade löken samt dragonen och persiljan. Låt puttra i 15 min. Tillsätt en liten skvätt vitvinsvinäger. Red med maizenan utrört i lite vatten. Smaka av och tillsätt mer dragon och persilja om så önskas.

4. Salta fläskfilén lite grann. Grilla den hela filén och pensla med glazen med jämna mellan rum tills den är klar. Filén är klar när den har en innertemp på 70 grader.

5. Rosta potatisen i ugnen 225 grader i 15 min undertiden köttet vilar.

6. Lägg upp på tallrikar och servera.