

Fylt ytrefilet av svin



Her bruker vi et helt stykke ytrefilet.



Bruk en kvass kniv og skjær en lomme i fileten, som vist på bilde



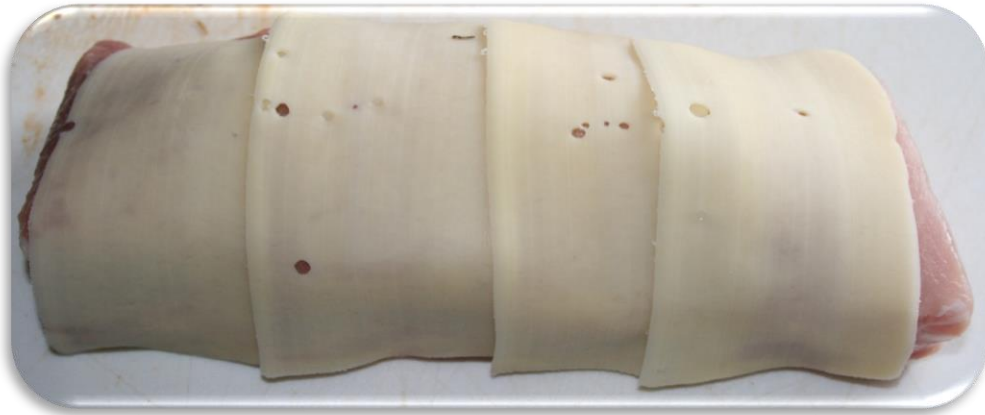


Det er mye man kan fylle fileten med, f.eks så kan man bruke, ost, annanas, sviker, forskjellige typer med smørbar ost, krydderurter o.l Jeg har denne gangen valgt å bruke soltørkede tomater og basilikum.

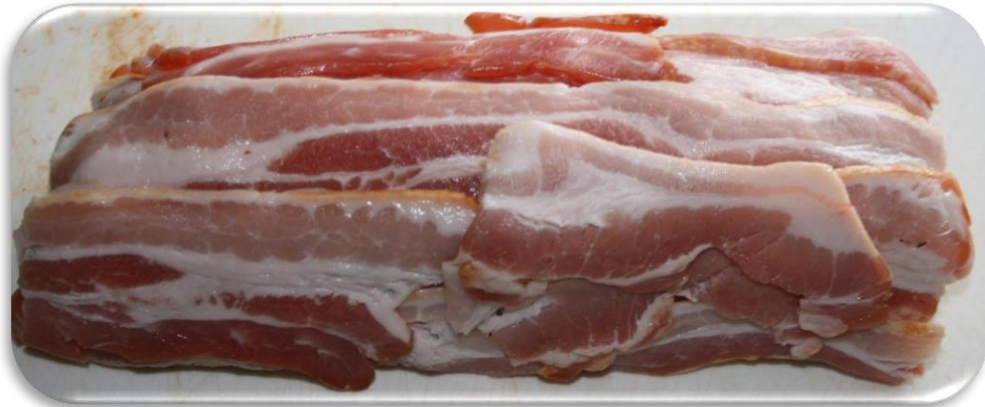


Finhakk tomaten og frisk basilikum, og legg det i lommen. Klem det godt sammen.



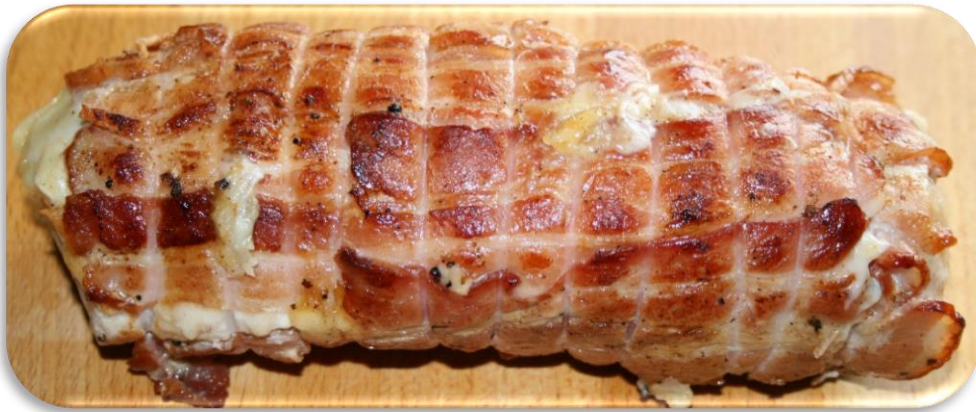


Legg deretter osteskiver over fileten.
Bruk bacon i skiver og dekk fileten som vist på bilde.



Bruk bomullstråd (rulltråd) og surr fileten.
Surring er forklart på; Indrefilet med ost og bacon, Rundstek av storfe.





På grillen:

Brunes forsiktig på sterk varme , etterstekes på svak varme til du får kjernetemperatur på ca. 58^o C. La den hvile ca. 15 min før du skjærer i den.





Serveres med fløtepotet, salat, hvitløksbaguetter og hvitløksdressing.

