Lindad fläskfilé med gräddkokt spetskål och saltbakad mandelpotatis

För 4 personer

Ca 12 skivor sidfläsk eller bacon
800 gram (ca 2 st) fläskfilé
Salt och peppar
Smör och olja att steka i

Gräddstuvad spetskål

1 spetskålhuvud
½ purjolök (det vita)
1 syrligt äpple
1 msk honung
1 msk kycklingfond
3 dl mellangrädde
Salt och peppar

Saltbakad mandelpotatis

Ca 1 kg mandel – eller sparrispotatis
Färsk timjan
3 msk olivolja
Grovsalt

---

1. *Sätt ugnen på 200 grader. Salta och peppra de hela filéerna och bryn dem gyllenbruna runt om i stekpanna. Linda sidfläsket runt om och lägg i en ugnssäker form.*
2. *Ta en långpanna och täck botten med grovsalt. Blanda potatis (med skal), olivolja och färsk hackad timjan i en bunke, och lägg ut potatisarna på saltet i långpannan. Baka i ugnen ca 50 minuter. Håll varma. Sänk värmen i ugnen till 125 grader.*
3. *Skölj och skär purjon och strimla den och kålen (ej stocken) i 1 cm breda bitar. Lägg i en kastrull och häll på grädde, fond och honung. Koka upp och rör om. Låt koka ca 10 – 15 minuter, smaka av med salt och peppar. Hacka äpplet i tärningar med skal på och rör ner i den varma kålen.*
4. *Sätt i en kött-termometer från kortsidan i fläskfiléns tjockaste del och kör i ugnen (125 grader) tills det har en innertemperatur på 67 grader. Ta ut ur ugnen och täck lätt med folie och låt vila ca 10 minuter.*
5. *Skär upp köttet i 3 cm breda skivor och servera med saltbakad potatis och den varma kålen.*

JONTE'S
Kött & Chark