

Oppskrift

**Filet mignon de porc (avec une touche moderne):
Grillet svin indrefilet rôti med friterte
smørpoteter og karamellisert endive**



Svinefilet (filet mignon de porc) lages gjerne med sennep i marinaden, og serveres med grønnsaker og poteter.

Vi har delt svinefileten på langs, som gir en mer smaksrik stekeskorpe og man unngår at den blir tørr. Grønnsakene er glasert med karamellisert sukker, potetene er først kokt i saltet vann og så sprøstekt i klaret smør.

1

Grillet svin indrefilet

Del indrefiletten i to like tykke deler på langs og gni dem inn med olje. Varm opp en grillpanne til høy varme og svi av filetene, til en kjernetemperatur på 67-72 °C. La filetene hvile i 5 minutter før de skjæres opp i 1 cm tykke skiver. Krydre godt med ristet svart pepper og flaksalt.

2

Friterte smørpoteter

Kok potetene knapt møre i saltet vann, sil av og knus dem lett med hånden eller undersiden av en kjele. Varm opp klarnet smør til 160 °C. Vend potetene i maisenna og friter dem til sprø og gygne.

3

Karamelliserte endiver

Del endivene på langs og stek dem i en panne med solsikkeolje til de får en fin farge. Dryss over sukker og en skje med smør. Når sukkeret er karamellisert, helles vannet over og deretter eddiken. La væsken koke inn til en blank og fyldig saus. Rør inn en skje med smør rett før servering. Smak til med salt. Tilsett resten av estragon før servering.

Produkter i denne oppskriften

Svin Indrefilet 1 Hel Pk



Svin Indrefilet 1 Fr Pk



Ingredienser

Grillet svin indrefilet

Gilde Svin Indrefilet 700 g

Solsikkeolje 1 ss

Salt og pepper

Poteter

Perlepoteter

600 g

Salt

Maisenna

Klaret smør

Karamelliserte endiver

Endive

3 stk

Solsikkeolje

Sukker

2 ss

Meierismør, kaldt

2 ss

Vann

1 dl

Hvitvinseddik

0,5 dl