



Foto: Holger Edström

Fläskfiléspett med två såser

Ingredienser 4 personer

1 st	fläskfilé, à 650 g
1 msk	olivolja
1 tsk	kryddpeppar, krossad
1 tsk	svartpeppar, grovkrossad
1 tsk	salt

Ugnstekt färskpotatis:

600 g	färskpotatis
1 msk	olivolja
2 st	vitlökar, hela
1 tsk	flingsalt
1 krm	svartpeppar, nymald

Tomatmajonnäs:

1 st	äggula
1 tsk	vitvinsvinäger
1 dl	olivolja
1 krm	salt
2 msk	tomatpuré
1 tsk	sambal oelek
1 tsk	strösocker
1 krm	salt

Basilikasås:

1 dl	gräddfil, eller grekisk yoghurt
1 st	vitlöksklyfta, pressad
2 msk	basilika, finhackad
1 krm	svartpeppar, nymald
1 krm	salt

Tillbehör:

blandad sallad och körbärstomater

Tillagning: Fläskfiléspett med två såser.

Två goda såser serveras till det grillade köttet. Båda kan förberedas dagen innan.

1. Ugnstekt potatis: Sätt ugnen på 225°. Tvätta och halvera potatisen. Lägg den med snittytan ner i en oljad långpanna. Halvera vitlöken och lägg den med snittytan upp i långpannan. Strö på salt och peppar. Baka potatis och vitlök mjuk i mitten av ugnen ca 20 minuter.

2. Tomatmajonnäs: Vispa ihop äggula och vinäger. Tillsätt olja i en fin stråle under vispning och fortsätt vispa till en slät sås. Rör ner tomatpuré, sambal oelek, socker och salt.

3. Basilikasås: Blanda gräddfil, vitlök, basilika, peppar och salt.

4. Kött: Putsa och skär fläskfilén i ca 2 cm stora bitar och trä upp på spett. Blanda olivolja, peppar och salt. Pensla köttet med pepparoljan. Grilla spetten runt om 5-6 minuter.

5. Servera köttet nygrillat med sås, potatis och sallad.