



Foto: Ove Lindfors

Helstekt filé med rotfruktstårta

Ingredienser 4 portioner

500 g	fläskfilé
	smör till stekning
1 tsk	rosmarin eller timjan
	flingsalt
	nymald peppar

Rotfruktstårta:

500 g	blandade rotfrukter, morot, palsternacka, rotselleri
300 g	mjölig potatis
1 dl	hackad persilja
2 st	vitlösklyftor, pressade
2 tsk	timjan
1 tsk	salt
1 krm	nymald peppar
200 g	camembert
4 st	ägg
250 g	kesella
1 dl	standardmjölk

Tillagning

Perfekt bjudrätt om man blir många. En rotfruktsgratäng är alltid lika populärt, men blir lite festligare som "tårta".

1. Ta fram köttet i god tid så att det inte är kylskåpskallt. Putsa filén fri från senor och hinnor. Sätt ugnen på 125 grader.
2. Bryn filén runtom i smör i en stekpanna. Lägg över köttet i en ugnsfast form och klappa in det med örtekryddan, salt och peppar.
3. Stick in en köttermometer med spetsen i den tjockaste delen. Stek köttet i mitten av ugnen tills termometern visar 67 grader.
4. Vira in köttet i folie och låt vila 5–10 minuter. Skär upp köttet vid servering.

Rotfruktstårta:

1. Sätt ugnen på 175 grader. Lägg ett smörpapper i en form med löstagbar kant, 26 centimeter i diameter.
2. Skala rotfrukter och potatis och skiva tunt, helst i matberedare.
3. Blanda persilja, vitlök, timjan, salt och peppar i en stor bunke. Blanda i rotfrukter, potatis och det mesta av osten, skuren i små bitar.
4. Fördela rotfruktsblandningen i formen och strö över resten av osten.
5. Vispa ihop ägg, kesella och mjölk och håll i formen.
6. Grädda i nedre delen av ugnen cirka 1 1/2 timme. Låt vila 10 minuter innan tårtan tas ur formen.