



## Italienskt fläskfiléfat

Ingredienser 50 personer

---

8 st	fläskfiléer, svenska (à 600 g)
50 g	smör
2 msk	salt
1 msk	svartpeppar, grovmald
1 msk	soja, kinesisk
400 g	cocktailkapis
1 dl	balsamicosirap, Zeta

### Tillagning

---

Fläskfilé steks i förväg och "kryddas" inför serveringen med balsamicosirap och soja.

1. Putsa filéerna. Bryn dem i smör runt om. Salta och peppra ca 3/4 tsk salt och 2 krm svartpeppar på varje filé.

2. Pensla med soja och fortsätt att steka tills en stektermometer instucken i den tjockaste delen på filén visar på 70°. Sveg köttet i aluminiumfolie och lägg det kallt.

3. Skiva filéerna inför uppläggnigen i 4 mm skivor. Ta inte med de yttersta småbitarna (de sparas till vardagen).

Lägg upp på fat, strö över kapis, droppa på extra soja och ringla försiktigt över balsamicosirap inför serveringen.