



Saftig fläskfilé, aprikoser och vitlök

Ingredienser 4 portioner

500 g fläskfilé
10-12 st torkade aprikoser
3 st vitlöksklyftor
1 paket bacon, (150 g)
salt och svartpeppar

Tillagning

Fläskfilén kan bli lite torr om den grillas för länge, men baconet gör filén saftig och god.

1. Putsa filén fri från hinnor och senor. Skär vitlöksklyftorna och aprikoserna i mindre bitar. Stick in en vass kniv här och där på filén och fyll utrymmet efter kniven med växelvis vitlök och aprikoser. Salta och peppra runt filén (var lite försiktigt med saltet då baconet är salt). Linda baconskivor runt filén så den täcks helt. Fäst baconet med bindgarn.

2. Grilla filén över het glöd i cirka 15 minuter eller tills den har en innertemperatur på 67 grader. Vänd då och då så den får en jämn grilllyta. Låt köttet vila under bakplåtspapper i cirka 5 minuter. Skär upp i mindre bitar strax innan servering.