

Fläskytterfilé med örtsmör

4 portioner

800 g fläskytterfilé
3 msk olivolja
2 msk japansk soja
1,5 msk flytande honung
0,5 msk balsamvinäger
2 klyftor vitlök
1 tsk salt
3 krm svartpeppar

100 g rumsvarmt smör
1 msk pizzakrydda
2 krm salt
1 krm svartpeppar

Blanda olivolja, soja, honung, vinäger och pressad vitlök.

Putsa filén och lägg i plastpåse. Häll i marinaden och masera köttet. Marinera minst 30 minuter men gärna över natten i kylan.

Sätt ugnen på 175 °C (347 °F).

Bryn köttet i olja och smör så att köttet får en fin stekyta.

Tillaga filen i ugn ca 30-40 minuter eller tills innertemperaturen är 67 °C (153 °F).

Låt köttet vila i ca 15 minuter. Skiva köttet tunt.

Örtsmör

Blanda det rumsvarma smöret med pizzakrydda, salt och peppar, gärna med en elvisp så att det blir fluffigt.