

8 - 10 port.

- 2 fläskfileer à ca 450 g
- smör till stekning
- salt
- svartpeppar
- 2 dl vitt vin
- 2 dl vatten
- 5 - 6 lagerblad
- 3 msk färsk timjan eller ½ msk torkad
- 1 citron
- örtolja

Torka av filèerna och hetta upp en stor stekpanna. Lägg i en smörklick och sedan de båda köttbitarna. Bryn dem runt om och krydda ordentligt med salt och peppar. Lägg på ett lock och låt köttbitarna puttra cirka 15 minuter (beroende på storlek). Ta upp dem och låt svalna. Skiva filèn i 2 mm tunna skivor och rada upp dem tätt på ett fat med kant. Håll vitt vin, vatten, lagerblad timjan. Förvara i kylan några timmar eller till nästa dag.

Basilkaolja

- 1 kruka basilika
- 1 ½ dl mild extra virgin olivolja

Riv av bladen men ta gärna med en del av stjälkarna på örtekryddan. Lägg dem i mixer eller matberedare tillsammans med oljan. Kör på full effekt ca 3 min eller tills det har blivit en helgrön olja.

Oljan kan sedan kryddas med vitlök, citron och chilipeppar om man vill.

