



4 port.

- 600 g kalkonfilè
- 100 g gorgonzola
- 4 hackade dadlar
- 8 skivor bacon
- (salt), peppar

Sås:

- 2 dl vispgrädde
- 2 dl vätska, sky och vatten
- 2 msk kycklingfond
- 50 g gorgonzola
- 1 msk maizena redning

Gör så här:

Skär ett snitt längs med filèn och fyll med hälften av gorgonzolan. Lägg i de hackade dadlarna.

Linda bacon runt om och krydda med (salt) och peppar. Knyt gärna snöre runtom för att hålla ihop filèerna.

Bryn filèerna i smör och stek dem sedan klara i ugn ca. 25 min.

Låt köttet vila medan såsen förbereds. Använd skyn från köttet till såsen.

Sås: Gör så här:

Koka upp grädde, sky och vatten (tillsammans ca. 2 dl.) och fond. Låt osten smälta i såsen och red av med maizena.

Sjud i 3 min. och smaka av med salt och peppar.

Skiva upp köttet och servera med potatiskaka, kokt potatis eller ris.

Lättkokta grönsaker som morötter eller broccoli passar bra till.

Jag har provat detta med fläskfilè och katrinplommon istället för dadlar. Jättegott!

Fläskfilèn behöver dock lite extra tid i ugnen. Med oxfilè blir det säkert supergott!

Tycker man inte om dadlar eller katrinplommon går det bra att utesluta dessa, men de ger en viss sötma till såsen som är väldigt god.