

Grillad fläskfilé med kall ädelostsås.

Jag gillar att servera kallskuret på en buffé. Då behöver man inte oroa sig ifall något drar ut på tiden och man inte kan äta direkt när det är tänkt. Den marinerade fläskfilén blir makalöst god om det får ligga i den goda marinaden över natten. Och allra godast blir det om man serverar en krämig ädelostsås till!



4 PORTIONER



25 MIN

Fläskkött

Grillat

Midsommar

Marinerad fläskfilé med kall ädelostsås

Ingredienser:

1 kg svensk fläskfilé
salt och svartpeppar
1/2 dl balsamvinäger
1 dl olja
3 msk soja
1 kruka färsk basilika
1 rödlök
2 vitlöksklyftor
2 dl crème fraiche

140 g gräddädelost
salt och peppar

Gör så här:

1. Putsa köttet och krydda med salt och peppar.
2. Grilla köttet på indirekt värme tills innertemperaturen är 67°C.
3. Låt svalna helt och skär sedan i tunna skivor.
4. Blanda en marinad av balsamvinäger, soja, olja, finhackad, basilika, finhackad rödlök och vitlök. Håll detta över köttet och marinera fläskfilén, gärna över natten.
5. Vispa upp crème fraîche med en visp. Smula ädelosten fint.
6. Rör ihop och smaka av med salt och peppar. Låt stå svalt i minst 30 minuter innan servering.
7. Servera gärna nykokt färskpotatis till den marinerade fläskfilén.



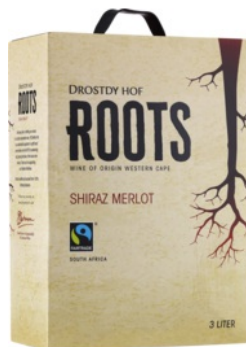
Spara i lista

Ruffino Chianti Organic, 750ml

Systembolagsnummer: 2310

99,00 kr

Till marinerad fläskfilé passar det italienska vinet Ruffino Chianti perfekt. Det är ett medelfylligt rött vin, åt det lite lättare hållet, med en fruktig och fräsch smak med inslag av körsbär, hallon och lakrits.



Spara i lista

Roots Drostdy-Hof Shiraz Merlot, Fairtrade, 3000ml, box

Systembolagsnummer: 12038

199,00 kr

Ska du bjuda ett större sällskap på den marinerade fläskfilén kan en bag-on-box vara ett bra val! Drostdy-Hof Shiraz Merlot har en generöst fruktig smak och mjuka tanniner. Det har en bärig karaktär med inslag av solmogen mörk frukt, tobak och örter. Passar utmärkt till maten!

Här hittar du fler midsommarrecept:



Caprese med jordgubbar och mozzarella.

Gör en lyxig caprese med jordgubbar - svenska, söta och solmogna. Linnéa tycker att det är godast att ringla balsamico över, men det passar även fint att klicka ut lite grön pesto. Välj det du gillar bäst.

[Läs mer](#)



Krämig, grön sparrissoppa med kavringsmulor och brynt smör.

Att duka upp små söta portionsglas med soppa är riktigt fint på midsommarbuffén.

Här har sparrisoppa fått fint sällskap av kavringsmulor som jag smaksatt med brynt smör. En riktig fullträff!

[Läs mer](#)



Matjessill och färskpotatis till midsommar.

Servera matjessillen som små fina munsbitar där du får allt i ett. Färskpotatis, gräddfil, sill och gräslök. Lägg upp på fina gamla silverskedar. Perfekt till snapsen!

[Läs mer](#)



Frittata med löjrom till midsommar.

Laga en härlig frittata med löjrom och smetana till midsommarbuffén! Du kan även servera lite rökt lax till om du känner för det.

[Läs mer](#)



Flädermarinerade jordgubbar med vaniljsabayonne.

Det bästa på hela buffén, desserten! Linnéas efterrätt är en oslagbar kombination! Frisk, söt, krämig och krispig på samma gång.

Läs mer

Utskrift