



Recept

Fylld Vildsvinsfilé på spett

FÖR 4 PERSONER

1 vildsvinsfilé ca 500g
6 skivor bacon
1 mozzarella ost 100g
1/2 kruka basilika eller 15 djupfryst
1 msk olivolja
1 msk kinesisk soja
1 tsk salt
svartpeppar
träspett
salt & peppar

TILLAGNING:

1. Ansa filén. Skär ett snitt längs med filén och vik upp en.
2. Skiva osten tunt. Finhacka basilikabladen.
3. Fördela baconen, osten och basilikan över köttet.
4. Rulla samman filén från långsidan som en rulltårta.
5. Gnid in filén med olja, soja, salt och peppar.
6. Stick in träspett med ca 2 cm mellanrums längs med filén.
7. Grilla med fördel på grillen men kan även grillas i ugn.
8. Skär upp filén i skivor och servera med timjanpotatis, hasselbackspotatis eller liknane.

SERVERINGS TIPS:

Servera med en sås så som krämig fetaostsås.