



# Recept

Vildsvinsfilé med smaker från Italien

## FÖR 4 PERSONER

*1 st hel fläskfile (ca 150 g per person)*

*1 knippe persilja (gärna bladpersilja)*

*1 paket bacon*

*Nymalen vitpeppar*

*Gourmet salt*

*Ev. en riven vitlöksklyfta*

## TILLAGNING:

1. Tag bort senan. Om senan sitter kvar är det risk för att filen kan kännas seg.
2. Finhacka persiljan.
3. Rulla filen i persiljan och vitlöken. Krydda med peppar.
4. Snurra bacon runt filen så att hela täcks.
5. Lägg på braspanna.
6. Ställ in i 175 grader varm ugn, stek i 20 till 30 minuter eller 70 -75 grader innertemperatur.
7. OBS! När filen tas ut från ugnen måste den få vila på skärbrädan i 5 minuter innan den skärs upp. Allt för att köttsaften skall stanna kvar i köttet och inte rinna ut på skärbrädan.