

5. Filet royal med ærter française og spidskålssal

Ingredienser

1 kg filet royal

Ærter française

1 kg ærter

200 g bacon

100 g perleløg

1 bk. hjertesalat

Syrnet fløde

2 dl piskefløde

50 g sukker

1 citron

Friskkværnet hvid peber

Spidskåls salat

1 spidskål

1 broccoli

50 g mandler

50 g tranebær

Svinefileten brunes godt af på alle sider på en pande. Steges færdig i ovnen ved 180°C i 40 minutter eller til en kerntemperatur på 70°C. Hviler 15 minutter før den skæres ud i tynde skiver.

Hjertesalaten skæres i strimler og skylles grundigt i koldt vand.

Baconen skæres i små tern, og de steges sprøde på en tør pande.

Lægges på et stykke fedtsugende papir.

Gem lidt af baconfedtet til at sautere perleløgene i.

Perleløgene sautes i lidt baconfedt, hvorefter ærter og bacon tilsættes. Hjertesalaten vendes til sidst rundt i panden, kun lige så det falder sammen, der skal stadigvæk være bid i salaten.

Fløden piskes sammen med citron saften, og smages til med sukker og peber.

Spidskålen snittes i tynde strimler og lægges i en stor skål. Broccolien plukkes i buketter og kommes 15 sekunder i en gryde med kogende vand, derefter tages de op og kommes i en skål med koldt vand.

Derved bevarer du den flotte grønne farve og sprødheden i broccolien.

Grofthakkede mandler, tranebær, broccoli og spidskål vendes sammen og en syrnede fløde hældes over.

Der kan serveres nye kartofler og skysauce til.

