

Inbakad fläskfilé med Hasselbackspotatis

4 personer

12 jämnstora potatisar

Olivolja

Ströbröd och salt

Smördeg

Fläskfilé

Smör

Salt & peppar

Philadelphiaost

Sesamfrön

Ta upp smördegen i god tid, så att den tinar.

Ställ ugnen på 225 grader, skala och skär potatisarna i tunna skivor, men inte helt igenom.

Pensla dem med olivolja (eller smält smör) och strö över ströbröd och salta. Lägg dem i en smord ugnform och ställ in i ugnen.

Under tiden putsar du fläskfilén, och skär dem i centimetertjocka skivor, platta ut något. Värm upp en stekpanna med smör och stek köttet när smöret tystnat och luktar nötaktigt.

Lägg på lagom många bitar i taget, det är inte gott om köttet kokar – vilket finns risk för om man steker för många samtidigt. Salta och peppra.

När köttet är färdigt, lägger du det på smördegspattan (jag hade rektangulära frysta smördegspattor), bred ett par msk Philadelphia på varje köttbit och baka in dem i smördegen. Det ska bli ett paket av varje köttbit. Pensla med vatten och strö över sesamfrön. Man äter en eller högst två av dessa inbakade knyten, de är väldigt mättande.

Ställ sedan in i ugnen tillsammans med potatisen i cirka 20 minuter eller tills de har fått en fin fluffig och frasig yta.

