Madaften Sneum Sogns Jagtforening d. 18 marts 2016

Vildsvin med svampefyld i bacon svøb.

Ingredienser. 4 personer.

600 gr. Svinefilet

100 gr. Blandede svampe.

1 pk. Bacon i skiver.

Olie el. smør til stegning.

Salt og peber.

Små klatter hvidgøgssmør.

Ca. 600 gr. Små kartofler.

Ca. 200 gr. Frosne ærter.

Ca. 100 gr. Frosne perleløg.

Smør, mel, mælk, (fløde) stege sky, kulør til sovsen.

Fremgangs måde.

Rens svinefilen for de store sener (gem senerne til afkog - fon) skær en lomme på langs oven fra i fileten ca. halvt igennem.

Rens svampene og hak **halv delen** i meget små stykker og kom svampene i lommen på fileten, kom små klatter hvidløgssmør på, om vikkel der på bacon om fileten.

Ovn steges i en for 120 gr. varmet ovn i ca. 50 – 60 min. Tages ud af ovnen, hæld noget af stege skyen af, gemmes til sovsen.

Lad fileten hvile til dækket i ca. 10 min. Herefter i ovn igen ved 180 gr. i ca. 5 min. Til baconen er sprød. Fileten er nu klar til serveringen, skæres i ca. 2 cm. Tykkelse, beregn 3 – 4 pr. person.

Kartofler (små) vaskes og koges til de er møre.

Ærter og perleløg gives et kort opkog.

Bland kartofler, ærter og perleløg sammen og steg det hele kort på en stegepande således at de får en passende gyldenhed. Serveres straks efter stegningen.

De resterende svampe skæres i mindre stykker og svitses på en stege pande.

Lav en opbagt sovs på stegeskyen og vandet fra de afkogte sener sammen med fløde el. mælk.

Smag til med salt og peber, tilsæt nu de ristede svampe sovsen og server det hele.

Velbekomme

Peter Folsø