

## Benny & Berits fläskfilé

Detta behövs:

Potatis  
Smör  
Vitlök  
Fläskfilé  
Bacon  
Grön sparris eller haricots verts  
Broccoli & tomat (eller andra grönsaker som man tycker om)  
Ädelost eller gorgonzola

Skala & skiva potatis. Lägg i ugnform. Pressa vitlök och rör ihop med smör och lägg ovanpå. In i ugnen i 225° tills den är halvfärdig.

Stek fläskfilén hel tills den bara är lite rosa inuti. Skär sedan i skivor och lägg ovanpå potatisen.

Linda bacon runt gröna sparris eller haricots verts och lägg även detta ihop med t ex broccoli och tomat runt omkring i formen.

Ta på mer vitlökssmör och salt efter smak.

Servera med ädelost- eller gorgonzolasås.  
Steksky från köttet kan användas.