



## Rinkebys ytterfilé av gårdsgris med honung kanel och plommon

6-8 portioner

- 3-4 stora plommon
- 2 gul lökar
- 1 kg Rinkebys ytterfilé av gårdsgris
- 2 tsk salt
- 2 msk rapsolja
- 1 msk smör
- 1 dl honung
- 1,5 tsk kanel
- 1 tsk svartpeppar

Värm ugnen till 250 °C. Skala och klyfta löken. Skölj, dela och kärna ur plommonen. Skåra kappan på ytterfilén och salta runt om köttet med hälften av saltet. Hetta upp olja och smör i en stekpanna på medelhög värme och bryn köttet hastigt runt om. koka upp honung, resten av saltet samt kanel och svartpeppar i en kastrull. Placera lök och plommon i botten på en ugnsfast gryta med lock. Lägg över det brynta köttet och slå över honungen. Ställ in grytan i ugnen med locket av och låt ytan få lite fin färg i ca 10 minuter. Sänk därefter värmen till 150 °C och sätt på locket på grytan. Köttet är klart när det får en innertemperatur av 65-70 °C efter ca 45-60 minuter. Låt köttet vila på skärbräda i ca 15-20 minuter innan det skärs upp. Sila av skyn från grytan och red av den med lite grädde eller crème fraiche. Servera med nykokt potatis.



[www.rinkebystrutskalkon.se](http://www.rinkebystrutskalkon.se)  
[info@rinkebystrutskalkon.se](mailto:info@rinkebystrutskalkon.se)  
Tel: 0155-210800  
Mobil: 070-5210800