

## Fläskfilé med ajvar (4 port)

8 potatisar  
1 zucchini  
2 vitlösklyftor  
2-3 dl grönsaksbuljong  
4 knubbiga bitar fläskfilé (5-6 cm långa)  
2 dl ajvar (kan välja mild eller stark)  
Kryddor (salt, peppar, timjan)

- Skär potatisen i ca 0,5 cm tjocka skivor. Koka dem ca 5 min och låt dem rinna av.
- Varva potatis och skivad zucchini i en ugnssäker form. Krydda med salt, peppar, skivad vitlök och olivolja.
- Häll över grönsaksbuljongen.
- Bryn fläskfilen i smör. Krydda med salt, peppar och timjan och lägg ovanpå potatis-zucchini.
- Stek i ca 200° C i 20 min.
- Bred därefter på ajvar på fläskfilen och grädda ytterligare 10-15 min. Servera gärna med färsk timjan.

