

Stegt filet med skind og bønnesalat

10 personer

Ingredienser

10 stk. stegte Danpo fileter med skind
1 kg. grønne bønner
250 g. forårsløg
150 g. soltørrede oliven
100 g. soltørrede tomater
200 g. marinerede hvidløg
350 g. fetaost i blok
Basilikum
Jomfruoliven olie

Tilberedning

Steg fileterne i ovn eller på pande til de er varme. Kog bønner og forårsløg i 3 minutter i letsaltet vand og afkøl herefter i et dørslag under rindende vand. Lad grøntsagerne afdryppe godt. Vend de kogte grøntsager med soltørrede oliven, soltørrede tomater og marinerede hvidløg. Dryp med jomfruoliven olie og pynt med fetaost skåret i rustikke tern og blade af basilikum. Server med friskbagt brød.



Du kan naturligvis også bruge en almindelig filet uden skind til denne ret.