

Svinefilet med champignonfyld i butterdej

Svinefilet i Butterdej er intet nyt. I denne opskrift har jeg lavt et Svinefilet i butterdej med et champignon fyld. Det smager virkelig fantastisk og går rigtigt godt sammen. Dertil kan man servere små saltbagte aspargeskartofler og en Hjemmelavet BBQ flødesovs. Og så har man tryllet en nem og velsmagende ret.

Svinefilet med champignonfyld i butterdej med små saltkartofler og BBQ flødesovs



Svinefilet med champignonfyld i butterdej

Ingredienser til Svinefilet med champignonfyld i butterdej



Ingredienser til Svinefilet med champignonfyld i butterdej

- 400 g svinefilet
- 600 g champignon
- 4 spsk BBQ Sauce
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 2½ spsk olivenolie
- 200 g creme fraîche
- 4 kviste timian
- 40 g rasp
- 4 æggeblommer
- 40 g Lurpak smør
- 2 spsk mel
- 300 ml fløde
- 2 ark butterdej
- [Danish BBQ Steak Seasoner](#)
- [Danish BBQ Steak Crust](#)
- [Danish BBQ Pig Powder](#)
- 1kg små kartofler

Fremgangsmåde Champignonfyld

1. Rens champignoner og skær dem i skiver. Skræl dit løg og hvidløg derefter skæres de i terninger. Du kan med fordel benytte en

hvidløgspresse.



Champignoner i skiver. løg og hvidløg skæres i terninger.

2. Varm 20g smør i en gryde på medium varme og tilsæt champignoner. Steg dem i ca. 5 minutter.



Steg champignoner i ca. 5 minutter

3. Tilsæt nu løg og hvidløg. Steg i yderligere 5 minutter.



Tilsæt løg & hvidløg og steg i yderligere 5 minutter.

4. Reducer varmen, tilsæt crème fraîche, timian og krydre med [Steak Crust](#) og [Steak Seasoner](#). Bland godt sammen.



tilsæt creme fraîche, timian, stek crust og steak seasoner

5. Tilsæt rasp og æggeblommer, rør det hele godt sammen og sæt til side.



Tilsæt rasp og æggeblommer, rør det hele godt sammen

Fremgangsmåde Svinefilet

Tænd for din grill og varme den op så du kan grille ved direkte høj varme.

1. Skær begge ender af svinefilet af, og rub den med [Pig Powder BBQ Rub](#) eller din yndlings rub til Svinekød.



Skær begge ender af svinefilet af, og rub den med Pig Powder BBQ Rub

2. Nu bruner du din svinefilet af hele vejen rundt ved direkte høj varme på

grillen. Lige som jeg har gjort her på min [Napoleon Prestige Pro500*](#)



Brun dit svinefilet af hele vejen rundt som her på min [Napoleon Prestige Pro 500*](#)

3. Nu indstiller du din grill til indirekte varme ved 200 grader. og flytter din Svinefilet i den indirekte zone imens du forbereder din butterdej.

Fremgangsmåde butterdej fyldning

1. Rul en butterdej ud på en bageplade husk at ligge bagepapir under dejen.
2. Spred den afkølede svampeblanding ovenpå og læg svinefilet ovenpå.



Den afkølede svampeblanding på Butterdejen

3. Fold kanten af ??dejen hen til midten, tryk ned og rulle dejen om fileten. Så de foldede kanter ikke kan ses.



Svinefilet rullet ind i Butterdej

4. Den Resterende åbning lukker du med endnu en plade bagepapir.



Den færdig forberedt Butterdej, penslet og klar til at komme i [Napoleon Prestige Pro 500*](#) Grill

5. Pensl med en piskede ??æggeblomme og bages derefter ved 200 °C i ca. 30 - 45 minutter.



Svinefilet i butterdej sammen med saltkartofler i
[*Napoleon Prestige Pro 500**](#)

6. Alt efter hvor grillen står og hvilken temperatur og luftfugtighed der er udenfor. Er din svinefilet i butterdej færdig efter 30-45 minutter. Grundreglen er at din Butterdej er færdig når den er gylden.



Gylden Butterdej så er vi klar til servering.

Ops: Din Svinefilet i Butterdej skal lige køle ned i 15 minutter inden du sætter et kniv i den.

Fremgangsmåde Saltkartofler

1. Bring ca. 3 liter vand i koge og tilsæt de små kartofler. sluk for varmen og lade dem stå i det varme vand under tilberedning af svampefyld og forberedelsen af din svinefilet.
2. Lige inden du går igang med at folde din Butterdej ud hælder du vandet fra dine kartofler. Kommer dem på min [Napoleon Grillbakke*](#) eller bageplade ligger den ud med Slagterpapir og kommer dine kartofler på. Dem salter du med min [Steak Seasoner](#).



Små kartofler med [Steak Seasoner](#)

3. Nu stiller bagepladen på brødhylden.



Svinefilet i butterdej sammen med saltkartofler i

[Napoleon Prestige Pro 500*](#)

4. Kartofflerne er klar sammen med din Svinefilet og kan sagten blive stående i grillen imens Svinefilet køler nede.



De færdige Saltkartofler

Fremgangsmåde BBQ Sauce

Saucen tilberedes først imens Svinefilet køler ned.

1. Smelt smørret i en lille gryde sammen med din BBQ sauce.



Smør og Swine Shine BBQ Sauce in [Napoleon gryden*](#)

2. Tilsæt melet og tilsæt fløde trin for trin under omrøring med en piskeris.



tilsæt mel, derefter fløde under omrøring

3. Så snart blandingen er tyk og smidig, skrues ned vor varmen. Holdes varm indtil servering ved lavt blus.

Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- Danish BBQ - Steak Crust: [Steak-Out.dk](https://steak-out.dk)*
- Danish BBQ - Steak Seasoner: [Steak-Out.dk](https://steak-out.dk)*
- Danish BBQ - Pig Powder BBQ Rub: [Steak-Out.dk](https://steak-out.dk)*
- Napoleon Prestige Pro 500: [Homeshop.dk](https://homeshop.dk)*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)*
- Napoleon Grydesæt: [Homeshop.dk](https://homeshop.dk)*
- Napoleon Grillbakke: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)*
- Traeger Støbejernspande: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)*
- Njord Kokkekniv: [Ansø of Denmark](https://ansoofdenmark.com)*
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [Computersalg.dk](https://computersalg.dk)*

"Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).