Sahramiomenilla täytettyä porsaanfileetä

Aineet:

1,5 kg porsaansisäfileetä
Täyte:
½ kg lohkottuja omenoita
100 g viipaloitua sipulia
1 rkl viherpippuria
1/3 pussia sahramia
1 dl valkoviiniä
Siiderikastike
75 g salottisipulia
50 g porkkanaa
50 g varsiselleriä
50 g purjoa
100 g omenaa
½ dl omenaviinietikkaa
½ l kuivaa siideriä
1 rakuunanoksa
1 rkl mustapippuria
1 laakerinlehti
1 l vahvaa syylientä

Valmistus:

Kuullota täytteen omenat ja sipulit. Lisää viherpippuri, sahrami ja valkoviini. Kypsennä ja jäähdytä. Tee sisäfileisiin veitsellä pitkittäin viillot ja täytä fileet omenaseoksella. Ruskista fileet pinnaltaan ja kypsennä 225 asteisessa uunissa 12 - 15 minuuttia. Anna vetäytyä 20 minuuttia ennen tarjoamista.

Siiderikastike:

Kuullota paloitellut juurekset ja sipulit. Lisää omenaviinietikka ja siideri ja keitä kokoon kolmannekseen. Lisää mausteet ja syyliemi. Keitä kokoon ja siivilöi. Suurusta halutessasi Arrow-jauheella.