

Φιλέτο με Μουστάρδα & Σκόρδο

Υλικά

600 – 800	γρμ.	Φιλέτο,
20	γρμ.	Βούτυρο,
4	σκελίδες	Σκόρδο (πολτοποιημένες),
2	κουταλιές	Μουστάρδα Senape,
1	κουταλιά	Θυμάρι (ψιλοκομμένο),
1	κουταλιά	Χυμός Λεμονιού,
4		Τοματάκια (σε φέτες)

Ετοιμασία

1. Αναμειγνύουμε τη μουστάρδα με το σκόρδο και περνάμε με το μείγμα αυτό το κρέας.
2. Στη συνέχεια πασπαλίζουμε το κρέας με το μισό θυμάρι.
3. Τοποθετούμε το κρέας σε ζεσταμένο και λαδωμένο ταψί και το ροδίζουμε και από τις δύο πλευρές, φροντίζοντας να ψηθεί μέσα όσο το επιθυμούμε.
4. Προσθέτουμε στο ταψί το βούτυρο, το χυμό λεμονιού, τα τοματάκια και το υπόλοιπο θυμάρι και συνεχίζουμε το ψήσιμο, έως ότου μαλακώσουν τα τοματάκια.
5. Στη συνέχεια το ψήνουμε στο φούρνο για 10 λεπτά περίπου (το αφήνουμε παραπάνω μόνο εάν το θέλουμε αρκετά ψημένο).
6. Σερβίρουμε ραντίζοντάς το με τη σάλτσα του ψησίματος.