



Bildet kan avvike fra oppskriften.



Svineschnitzel med ovnsbakte rødbeter og gulrøtter, med ertesmør

Ovnsbakte poteter, rødbete og gulrøtter

350 g poteter
2 stk gulrøtter
1 stk rødbete

Svineschnitzel

300 g svineskiver til schnitzel
1 stk egg
75 g panering
3 ss hvetemel ^B

Ertesmør

1 pakke kryddersmør
125 g grønne erter

Tilbehør

1 stk sitron

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

smør ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

plastfolie ^B

^B Basisvare

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte poteter, rødbete og gulrøtter:** Skyll og kutt potetene i båter. Skrell og kutt gulrøttene i staver. Skrell og kutt rødbeten i båter. Fordel grønnsakene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 25–30 minutter, eller til de er møre.
- 3 **Svineschnitzel:** Legg svineskivene på et skjærebrett. Dekk dem med plastfolie, og bank dem tynnere og større med baksiden av en kjele. Krydre skivene med salt og pepper. Visp sammen egget i en skål, ha 3 ss hvetemel i en annen skål, og paneringen på en tredje. Vend kjøttet først i egget, så i melet, og til slutt i paneringen.
- 4 **Svineschnitzel, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek schnitzlene i 3–4 minutter på hver side, til de er gylne. Legg schnitzlene i en ildfast form etter hvert som de er ferdige. Hold schnitzlene varme i ovnen frem til servering.
- 5 **Ertesmør:** Smelt kryddersmøret i en liten kjele. Tilsett ertene, og la dem trekke i smøret i 2 minutter. Smak til med salt og pepper.
- 6 **Tilbehør:** Del sitronen i båter, og server båtene til retten.



Tips!

Tilsett gjerne litt finhakket løk i ertesmøret. Remulade ved siden av, og en ansjos eller to på toppen smaker også godt.