



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mørkøkt svinenakke med estragonsmør, hvitløksbakte gulrøtter og potetmos

Hvitløksbakte gulrøtter

400 g gulrøtter
1 stk hvitløksfedd

Potetmos

500 g rustikk potetmos med timian

Svinenakke og sopp i estragonsmør

100 g sjampinjong
½ bunt estragon
350 g mørkøkt svinenakke
½ pakke kryddersmør

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Hvitløksbakte gulrøtter:** Skrell og kutt gulrøttene i to eller fire på langs. Skrell og kutt hvitløken i grove biter. Ha gulrøttene og hvitløken i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek gulrøttene i ovnen i 20-25 minutter, eller til de er møre.
3. **Potetmos:** Ha posen med potetmos i en kjele, og dekk den med vann. Kok opp, og la posen trekke i vannet på middels høy varme i omtrent 10 minutter, eller til resten av retten er klar.
4. **Svinenakke og sopp i estragonsmør:** Rens og kutt soppen i fire. Skyll og grovhakk estragonen. Kutt svinenakken i to. Ta vare på kraften fra pakkene.
5. **Svinenakke og sopp i estragonsmør, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen i 3 minutter, og krydre med litt salt og pepper. Legg soppen over på en tallerken. Ha i litt ny olje, og stek svinenakket i 2 minutter på hver side. Skru ned varmen til middels lav varme og ha i kryddersmøret, estragonen og kraften fra pakkene. Øs smøret over kjøttet og ha soppen tilbake i stekepannen. La det stå på lav varme til resten av retten er klart.
6. **Potetmos, fortsettelse:** Ha potetmosen over i en serveringsskål, og smak til med salt og pepper.
7. God middag!



TIPS!

Ha litt av estragonen sammen med gulrøttene og hvitløken for mer smak.