



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Indrefilet av svin med fransk potetsalat

Fransk potetsalat

200 g kokte timian- og hvitløkspoteter
3 stk sjalottløk
½–1 stk grønn paprika
½–1 pakke sennepsvinaigrette

Indrefilet av svin

180 g indrefilet av svin

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 180 grader varmluft.
2. **Fransk potetsalat:** Kok opp en kjele med vann. Legg posen med kokte timian- og hvitløkspoteter i vannet, og la den småkoke i omtrent 15 minutter.
3. **Indrefilet av svin:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 2 minutter på hver side, til det er gyllent. Legg kjøttet over i en ildfast form, og stek det i ovnen i 8–10 minutter. Ta kjøttet ut av ovnen, og la det hvile i 5 minutter før du skjærer det i skiver. Hell stekesjyen over kjøttet ved servering.
4. **Fransk potetsalat, fortsettelse:** Skrell og finhakk sjalottløken. Rens og kutt paprikaen i strimler. Kutt potetene i to. Bland potetbitene, sjalottløken, paprikaen og sennepsvinaigretten i en salatbolle. Smak til med salt og pepper.
5. **Restetips:** Skjær resten av kjøttet i tynne skiver, og bruk det som pålegg. Kjøttet holder seg i 3–4 dager i kjøleskapet.

TIPS!

Sett inn et steketermometer, og stek kjøttet til det holder 65 grader i kjernetemperatur. La kjøttet hvile til kjernetemperaturen ligger på 68–70 grader. Du kan også dele fileten i skiver for raskere steking.