



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Indrefilet av svin med sopprisotto og rucola

Sopprisotto

¼ stk rødløk
100 g sjampinjong
150 g risottoris
1 pakke hønsebuljong
1 pakke steinsoppulver
4–5 dl vann ^B
1 ss smør ^B

Indrefilet av svin

180 g indrefilet av svin

Ruccolasalat

50 g rucola
¼ stk rødløk

olje ^B
olivenolje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Sopprisotto:** Skrell og finhakk rødløken til både risottoen og salaten. Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver. Varm opp en kjele til middels varme, og ha i litt olje. Stek halvparten av den finhakkede rødløken og soppen i omtrent 2 minutter, til rødløken er gyllen. Tilsett risottorisen, hønsebuljongen, steinsoppulveret og 4–5 dl vann. La risottoen småkoke i 15–18 minutter. Rør om innimellom. Vend inn 1 ss smør når risottoen nærmer seg ferdig. Smak til med salt og grovkvernet pepper.
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 12–15 minutter. Ta kjøttet ut av ovnen, og la det hvile i 5–10 minutter før du skjærer det i skiver.
4. **Ruccolasalat:** Skyll og tørk rucolaen. Ha den og resten av rødløken i en salatbolle. Drypp over litt olivenolje.
5. **Restetips:** Du kan spare halvparten av risottorisen, hønsebuljongen og steinsoppulveret, og lage deg en enkel risotto en dag det frister.



TIPS!

Kjøttet skal ha en kjernetemperatur på 70 grader. Ha gjerne litt revet parmesan i risottoen for en mer kremet konsistens. En spiseskje crème fraîche, kremost eller litt fløte fungerer også.