Godt Levert

Vurder retten og les mer:

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

15-20 min 2 porsjoner OH_0030-2

Svinefilet med kremet potetsalat, ruccola og tomat

Kremet potetsalat
350 g poteter
1 stk selleristang
½–1 stk grønt eple
½–1 stk sjalottløk
1 pakke aioli
½–1 pakke kryddermiks med sennep og dill

Svinefilet
300 g filetstykke av svin

Ruccola og tomat
50 g ruccola
1 stk tomat

olje [B]
salt [B]
pepper [B]

[B] Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Kremet potetsalat:** Del potetene i to eller fire. Kok potetene i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte.
3. **Svinefilet:** Del kjøttet i to like store biter. Krydre kjøttet med litt salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 1 minutt 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 frem til servering (se tips).
4. **Kremet potetsalat, fortsettelse:** Del potetene i to. Skyll og kutt sellerien i tynne skiver, og eplet i terninger. Skrell og finhakk sjalottløken. Bland alt sammen i en salatbolle, og vend inn aiolien. Smak til med kryddermiksen, salt og pepper.
5. **Ruccola og tomat:** Skyll ruccolaen og tomaten. Kutt tomaten i mindre biter og vend sammen med ruccolaen.
6. Nyt måltidet!

TIPS!

Kjernetemperatur for svinefilet er 66–68 grader (rosa kjerne) og 68–70 grader (gjennomstekt).