



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Svineknoke med rotmos, ovnsbakt rosenkål, fløtesaus og tyttebær

Kokte poteter

350 g poteter

Svineknoke

2 stk svineknoker

Rotmos og fløtesaus

200 g rotmos

½–1 pakke fløtesaus

Ovnsbakt rosenkål

200 g rosenkål

Tilbehør

1 pakke rørte tyttebær

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Kok opp en kjele med omtrent 2 liter vann til rotmosen og fløtesausen.
2. **Kokte poteter:** Kok potetene i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
3. **Svineknoke:** Ha kjøttet og kraften fra pakkene over i en ildfast form. Stek kjøttet i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til det er gjennomvarmt. Snu på kjøttet halvveis inn i steketiden.
4. **Rotmos og fløtesaus:** Legg posene med rotmosen og fløtesausen i kjelen fra punkt 1, og la dem småkoke på lav varme i 15–20 minutter.
5. **Ovnsbakt rosenkål:** Fjern eventuelle stygge blader på rosenkålen, og kutt dem i to. Ha rosenkålen i en ildfast form, eventuelt i formen med kjøttet, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek rosenkålen i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til den er gjennomstekt (se tips).
6. **Rotmos og fløtesaus, fortsettelse:** Ha rotmosen og fløtesausen over i hver sin serveringsskål. Tilsett gjerne kraften fra kjøttet i fløtesausen før servering.
7. **Tilbehør:** Server de rørte tyttebærene til retten.



TIPS!

Du kan også steke rosenkålen i stekepannen hvis du ønsker det!