



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Marinert svinefilet med ovnsbakte poteter, smørstekt kål og tomatsalat

Ovnsbakte poteter

300 g småpoteter
½-1 pakke urtemiks

Tomatsalat

½-1 pakke cherrytomater
1 stk gul løk
1 stk sitron
½ ss olivenolje ^B

Marinerte svinefileter

300 g marinerte filetstykker
av svin

Smørstekt kål

150 g finsnittet hodekål
1 ss smør ^B

Servering

½-1 pakke aioli

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Ovnsbakte poteter:** Skyll potetene og fordel dem på et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper, og stek potetene i ovnen i 20-25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte. Vend inn urtemiksen i potetene, når de er ferdigstekte.

3. **Tomatsalat:** Skyll tomatene, og skrell og finhakk løken. Ha grønnsakene over i en serveringsskål og bland inn ½ ss olivenolje, saft fra sitronen, og litt salt og pepper.

4. **Marinerte svinefileter:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 3-4 minutter på hver side, til det er gjennomstekt. Ha kjøttet over på en tallerken, og la det hvile i omtrent 5 minutter.

5. **Smørstekt kål:** Varm opp stekepannen fra punkt 4 til høy varme, og ha i litt ny olje. Tilsett kålen og stek den i omtrent 3 minutter under omrøring. Vend inn 1 ss smør, og la kålen stå på svak varme frem til servering. Smak til med litt salt og pepper.

6. **Servering:** Server aiolien til retten. God middag!



TIPS!

Du kan også krydre aiolien med urtemiksen, og bruke den som en dip til potetene.