



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Svinefilet med fransk potetsalat, asparges, ruccola, paprika og tomat

Fransk potetsalat

350 g poteter
1 pakke sennepsvinaigrette

Svinefilet og grønnsaker

1 stk rød paprika
100 g asparges
300 g filetstykke av svin

Tilbehør

50 g ruccola
1 stk tomat
1 pakke kryddersmør

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Fransk potetsalat:** Kok potetene i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte. Ha sennepsvinaigretten i en serveringsskål. Del de kokte potetene med en liten kniv, og ha de i skålen med vinaigretten. Vend det hele sammen, og krydre med salt og pepper.
- 2. Svinefilet og grønnsaker:** Skyll paprikaen og aspargesene. Rens og kutt paprikaen i brede strimler. Brekk av den nederste, trevlete delen på aspargesene og del dem i mindre biter. Skjær kjøttet i tykke skiver, og krydre det med salt og pepper.
- 3. Svinefilet og grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter på hver side. Ha kjøttet over på en tallerken og la det hvile frem til servering. Ha litt ny olje i stekepannen og stek paprikaen og aspargesene i 2–3 minutter.
- 4. Tilbehør:** Skyll ruccolaen og tomaten. Del tomaten i båter, og tørk ruccolaen. Server kryddersmøret til retten.

TIPS!

Hvis du er ivrig på å starte grillsesongen så kan du gjerne tilberede kjøttet og grønnsakene på grillen.