



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sitrusstekt svinenakke med ovnsbakte grønnsaker og kremet appelsinsaus

Ovnsbakte grønnsaker

1 stk rødløk
1 stk hvitløksfedd
300 g kålrot
350 g poteter

Sitrusstekt svinenakke

300 g svinenakke
½–1 pakke sitruskrydder

Kremet appelsinsaus

1 pakke kremet appelsinsaus

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte grønnsaker:** Skrell og grovhakk hvitløken. Skrell og kutt kålroten i staver. Skrell rødløken, og kutt den og potetene i båter. Fordel kålroten, løken, hvitløken og potetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene midt i ovnen i 15–20 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.
3. **Sitrusstekt svinenakke:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 3–4 minutter på hver side, eller til det er gjennomstekt. Krydre med sitruskrydderet mot slutten av steketiden.
4. **Kremet appelsinsaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.
5. Vel bekomme!