



Porc aux Herbs - Urtestekt svinebiff med bearnés, lun bønnesalat og pommes frites

Pommes frites

2 stk bakepoteter

Lun bønnesalat

1 stk sjalottløk
1 pakke cherrytomater
1 pakke persille
150 g grønne bønner
1 ss eplesider-, rødvins- eller hvitvinseddik ^B
1 ss olivenolje ^B
1 ts sukker ^B

Urtestekt svinekam

½-1 pakke urtemiks
300 g mager svinekam i skiver

Bearnés

1 pakke bearnéssaus
salt ^B
pepper ^B
olje ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Pommes frites:** Skyll og kutt potetene i staver. Fordel potetstavene på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek pommes fritesen øverst i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de har fått en gylden farge.
3. **Lun bønnesalat:** Skrell og finhakk sjalottløken. Ha løken, 1 ss eddik, 1 ss olivenolje og 1 ts sukker i en salatbolle, og vend det godt sammen. Skyll og del tomatene i to, og vend dem inn med løken i bollen. Skyll og grovhakk persillen. Skyll og kutt vekk endene på de grønne bønnene.
4. **Urtestekt svinekam:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Krydre kjøttet med litt salt og pepper, og stek det i omtrent 3 minutter på hver side, eller til det er gjennomstekt. Krydre med urtemiksen mot slutten av steketiden. Ha kjøttet over på en tallerken, og la det hvile frem til servering.
5. **Lun bønnesalat, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til høy varme, og ha i litt ny olje om nødvendig. Stek de grønne bønnene i omtrent 2 minutter, og krydre med litt salt og pepper. Vend bønnene og persillen inn med salaten i bollen.
6. **Bearnés:** Ha sausen i en liten kjele, og varm den forsiktig opp på middels varme.

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.