



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Svinefilet med steinsoppkremet pasta, servert med honningbakt eple, valnøtter og ostechips

Honningbakt eple

1 stk norsk eple
1 pakke honning
1 stk sitron

Svinefilet

300 g indrefilet av svin
🏠 1 ss smør

Steinsoppkremet pasta

200 g linguine
100 g crème fraîche
1 pakke soppulver
½-1 pose glutenfri soyasaus
🏠 2 dl pastavann
🏠 1 ss smør

Ostechips

1 pakke Grana Padano

Fennikelsalat

1 stk fennikel
1 bunt bladpersille
1 pakke valnøtter

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje
🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 smør

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
- 2 **Honningbakt eple:** Skyll og del eplet i to, og fjern kjernen ved å forsiktig kutte en trekant ned i eplet. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt smør. Stek eplet med snittsiden ned i omtrent 3 minutter, eller til det er gyllent. Ha eplet over i en ildfast form, krydre med litt salt og pepper, og vend inn honningen og saften fra sitronen. Bak eplet i ovnen i omtrent 15 minutter, til det er mørt.
- 3 **Svinefilet:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp stekepannen fra punkt 2 til høy varme, og ha i 1 ss smør og litt olje. Stek kjøttet rundt om i 3 minutter, og legg det over i en ildfast form. Stek kjøttet i ovnen i omtrent 10 minutter, til det er gjennomstekt. La kjøttet hvile i 2-3 minutter før du skjærer det i skiver.
- 4 **Steinsoppkremet pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken, men ta vare på 2 dl av pastavannet før den siles.
- 5 **Ostechips:** Finriv osten på et rivjern, og spre det på et stekebrett med bakepapir. Stek osten i ovnen i omtrent 5 minutter, til den er gyllen og sprø. Brekk chipsen i mindre biter, og topp retten med dem.
- 6 **Fennikelsalat:** Skyll fennikelen og persillen. Kutt fennikelen i tynne skiver, finhakk persillen, og grovhakk valnøttene (se tips). Del det ferdigbakte eplet i mindre båter. Ha fennikelen og persillen i en skål, og smak til med litt av laken fra eplene. Topp med nøttene ved servering.
- 7 **Steinsoppkremet pasta, fortsettelse:** Ha crème fraîche, soppulveret og pastavannet fra punkt 4 i en kjele, og kok opp. Skru av varmen, og pisk inn 1 ss kaldt smør. Smak til med soyasausen, og vend inn pastaen.

Tips fra kokken: Bak valnøttene i ovnen i 5 minutter.