



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 35 - 45 min 👤 2 porsjoner

Sitruskrydret indrefilet av svin med hasselbackpoteter og smørglasert kål, servert med trøffelsaus

Hasselbackpoteter

1 stk hvitløksfedd
350 g poteter
1 pakke Grana Padano

Smørglasert kål

1 stk sjalottløk
1 stk norsk eple
100 g finsnittet rødkål
50 g grønnkål
🏠 1 ss smør

Sitruskrydret svinefilet

300 g indrefilet av svin
½–1 pakke sitruskrydder

Trøffelsaus

1 pakke rødvinssaus
½–1 pakke trøffelolje

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Hasselbackpoteter:** Skrell og finhakk hvitløken. Skyll og kutt potetene i tynne skiver, nesten helt igjennom, men slik at de fortsatt sitter sammen i bunnen. Legg potetene i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene midt i ovnen i 20 minutter. Finriv Grana Padanoen på et rivjern.
- 3 **Smørglasert kål:** Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Skyll og kutt eplet i terninger.
- 4 **Hasselbackpoteter, fortsettelse:** Ta potetene ut av ovnen, og skru ned varmen til 200 grader. Fordel hvitløken, osten og litt smør på hver av potetene. Stek det hele videre i 12–15 minutter, eller til potetene er møre og osten er gyllen.
- 5 **Sitruskrydret svinefilet:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet raskt på alle sider, til det har en jevn stekeskorpe. Legg kjøttet i formen med potetene når det gjenstår 8–10 minutter av potetenes steketid, og stek det ferdig med potetene (se tips). Krydre kjøttet med sitruskrydderet, og la det hvile i 2–3 minutter før du skjærer det i skiver.
- 6 **Smørglasert kål, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, rødkålen og grønnkålen under omrøring i 2–4 minutter. Krydre med salt og pepper. Tilsett 1 ss smør, og stek videre i 1 minutt. Vend innepleterningene til slutt.
- 7 **Trøffelsaus:** Hell rødvinssausen over i en kjele, og kok opp på lav varme under omrøring. Smak til med ønsket mengde av trøffeloljen.

Tips fra kokken: Bruk et steketermometer om du har. Kjøttet skal ha en kjernetemperatur på 65–68 grader.