



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mørkøkt svinebog i soppsjy med stekt brokkoli og rødkål, servert med kokte poteter

Kokte poteter

300 g småpoteter

Mørkøkt svinebog i soppsjy

300 g mørkøkt svinebog

1 pakke soppsaus

Rødkål og brokkoli

1 stk hvitløksfedd

1 stk brokkoli

100 g finsnittet rødkål

🏠 1 ss smør

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Kokte poteter:** Ha potetene i en kjele, og dekk dem med lettsaltet vann. Kok opp under lokk, og la potetene småkoke på lav varme i 15–18 min, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Mørkøkt svinebog i soppsjy:** Ta ut kjøttet fra pakken, og del kjøttstykkene i to skiver. Ha kjøttet og kraften fra pakken i en kjele. Tilsett soppsausen og la det hele småkoke under lokk i 10–12 minutter.
- 3 Rødkål og brokkoli:** Del brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i biter. Skrell og finhakk hvitløken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek brokkolien i 2–3 minutter. Tilsett rødkålen, 1 ss smør og hvitløken. Stek det hele på lav varme i 3 minutter til. Smak til med salt og pepper.

Tips fra kokken: Hvis du har tid, kan du lage en grov potetmos. Kok potetene med skallet på, og mos dem grovt sammen med ½–1 dl melk, 1 ss smør og litt salt.