



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Svinebiff i rødvinssaus med potetmos og honningglaserte grønnsaker

Potetmos

350 g poteter
1 dl lettmeik
🏠 ½ ss smør

Honningglaserte grønnsaker

1 stk brokkoli
2 stk gulrøtter
1 stk rødløk
1 pakke honning
🏠 1 ss smør

Svinebiff i rødvinssaus

300 g mager svinekam i skiver
1 pakke rødvinssaus
🏠 ½ dl vann

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Potetmos:** Skyll eller skrell potetene hvis du vil, og kok dem i usaltet vann i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 3 **Honningglaserte grønnsaker:** Del brokkolien i buketter. Skrell og kutt brokkolistilken og gulrøttene i staver. Skrell og del rødløken i båter. Ha grønnsakene på et stekebrett med bakepapir og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 20 minutter. Smelt 1 ss smør og honningen i en liten kjele, og vend smøret inn med grønnsakene når det gjenstår 5 minutter av grønnsakenes steketid.
- 4 **Svinebiff i rødvinssaus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet omtrent 2 minutter på hver side. Ha over rødvinssausen, skyll ut pakken med ½ dl vann og ha vannet over i stekepannen. Kok opp, og la sausen og kjøttet koke på middels varme frem til servering.
- 5 **Potetmos, fortsettelse:** Hell vannet av potetene når de er gjennomkokte, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene sammen med ½ ss smør. Spe på med 1 dl melk, litt og litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.

Tips fra kokken: La være å skrelle potetene om du vil ha en grovere mos. Sausen kan varmes i en kjele for seg.