



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min 👤 2 porsjoner

Svinefilet med sellerirotpuré, ovnsbakt søtpotet med spinat og saus vierge

Sellerirotpuré

300 g sellerirot

🏠 1 ss smør

Ovnsbakt søtpotet med spinat

1 stk søtpotet

100 g spinat

Svinefilet

300 g filetstykke av svin

Saus vierge

1 stk sjalottløk

1 stk tomat

½ bunt bladpersille

1 pakke

balsamicovinaigrette

½ stk sitron

🏠 ½ dl olivenolje

🏠 salt

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 pepper

1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2 **Sellerirotpuré:** Skrell og kutt selleriroten i store terninger. Kok selleriroten i lettsaltet vann i 12–15 minutter, eller til den er mør. Sil av vannet, og la selleriroten dampe seg tørr i kjelen. Tilsett 1 ss smør, og kjør det hele til en jevn puré med en stavmikser. Smak til med litt salt.

3 **Ovnsbakt søtpotet med spinat:** Skrell og kutt søtpoteten i grove terninger. Fordel søtpoteten utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek søtpoteten i ovnen i omtrent 20 minutter. Skyll spinaten og bland den med søtpoteten når det gjenstår 2–3 minutter av søtpotetens steketid.

4 **Svinefilet:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 2 minutter på begge sider, til det er gyllent. Skru ned temperaturen på stekeovnen til 200 grader, og stek kjøttet på stekebrettet med søtpoteten når det gjenstår 10–12 minutter av søtpotetens steketid (se tips). La kjøttet hvile i 5 minutter, før du skjærer det i tynne skiver.

5 **Saus vierge:** Skrell og finhakk sjalottløken. Skyll og kutt tomaten i små terninger. Skyll og finhakk persillen. Varm opp en liten kjele til middels høy varme, og ha i ½ dl olivenolje. Kok sjalottløken og tomaten i 1–2 minutter, til de er myke. Tilsett balsamicovinaigretten og persillen, og smak til med saften fra den halve sitronen, salt og pepper.

Tips fra kokken: For perfekt resultat på kjøttet kan du bruke et steketermometer, og ta kjøttet ut av ovnen når termometeret viser mellom 62–65 grader. La kjøttet hvile til temperaturen ligger på omtrent 68 grader.