



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Indrefilet av svin med tyttebærglasert eple, sellerirotpuré, peppersaus og ovnsbakte potetskiver med grønnkål

Ovnsbakte potetskiver med grønnkål

350 g poteter
1 stk hvitløksfedd
75 g grønnkål

Sellerirotpuré

300 g sellerirot
🏠 ½ ss smør*

Indrefilet av svin

300 g indrefilet av svin
🏠 1 ts smør*

Peppersaus

½–1 pakke peppersaus

Tyttebærglasert eple

1 stk norsk eple
1 pakke rørte tyttebær

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte potetskiver med grønnkål:** Skyll og kutt potetene i fire skiver. Skrell og kutt hvitløken i tynne skiver. Fordel potetene og hvitløken utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter.
- 3 **Sellerirotpuré:** Skrell og kutt sellerirotten i store terninger. Kok sellerirotten i omtrent 10 minutter, eller til den er mør. Sil av vannet, og la sellerirotten dampe seg tørr i kjelen. Tilsett ½ ss smør, og kjør det hele til en jevn puré med en stavmikser (se tips). Smak til med salt og pepper.
- 4 **Indrefilet av svin:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne 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 under potetene i ovnen de siste 10 minuttene av potetenes steketid. La kjøttet hvile i 2–3 minutter før du skjærer det i skiver.
- 5 **Ovnsbakte potetskiver med grønnkål, fortsettelse:** Ta brettet med potetene ut av ovnen, og vend inn grønnkålen. Stek det hele videre i omtrent 5 minutter, eller til potetene er gjennomstekte og grønnkålen er sprø.
- 6 **Peppersaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.
- 7 **Tyttebærglasert eple:** Skyll og kutt eplet i jevnstore terninger. Varm opp stekepannen du brukte til kjøttet til høy varme, og ha i litt ny olje. Stek eplet i omtrent 1 minutt, til det er gyllent. Vend inn tyttebærene.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ

Tips fra kokken: Hvis du ønsker å forenkle oppskriften kan du kutte sellerirotten i biter, og steke den i ovnen med potetene.