



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Svinefilet med urtestekte rotgrønnsaker, jasminris og soppsaus

Jasminris

135 g jasminris

Urtestekte rotgrønnsaker

2 stk gulrøtter
300 g sellerirot
1 stk rødbete
½–1 pakke urtemiks
🏠 1 ss smør

Svinefilet

300 g filetstykke av svin

Soppsaus

1 pakke soppsaus
🏠 ½ dl vann
🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 3 **Urtestekte rotgrønnsaker:** Skrell og kutt gulrøttene, selleriroten og rødbeten i grove biter. Ha grønnsakene i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene midt i ovnen i omtrent 20 minutter.
- 4 **Svinefilet:** Del kjøttet i to på langs. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre kjøttet med salt og pepper, og stek det i 3–4 minutter. Snu på kjøttet underveis, så hele kjøttstykket får en jevn stekeskorpe.
- 5 **Urtestekte rotgrønnsaker og svinefilet:** Ta formen med grønnsakene ut av ovnen etter 10 minutter, og vend inn ønsket mengde av urtemiksen og 1 ss smør. Legg kjøttet i formen med grønnsakene. Skru ned varmen på ovnen til 200 grader. Stek kjøttet med grønnsakene de siste 10 minuttene av grønnsakenes steketid (se tips).
- 6 **Soppsaus:** Hell sausen over i en liten kjele. Skyll ut pakken med ½ dl vann, og varm opp på lav varme under omrøring.

Tips fra kokken: Ha et steketermometer i den tykkeste delen av fileten. Stek kjøttet til temperaturen viser 62–65 grader. Ta kjøttet ut av ovnen, la det hvile til temperaturen når 68 grader, og skjær det i skiver.