



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mørkøkt svinebog i soppsaus, og hasselbackpoteter med timian

Hasselbackpoteter

350 g poteter
1 stk hvitløksfedd
½ bunt timian
1 ss smør* ^B

Mørkøkt svinebog i soppsaus

1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
100 g sjampinjong
1 pakke matfløte
1 pakke hønsebuljong
1 pakke sopp-/porcinipulver
300 g mørkøkt svinebog
1 dl vann ^B

Kokte grønnsaker

1 stk brokkoli
2 stk gulrøtter

salt ^Bolje ^Bpepper ^B^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Hasselbackpoteter:** Skyll og kutt potetene i jevne, tynne skiver - nesten igjennom (se tips). Potetene skal henge sammen i bunnen. Legg potetene i en ildfast form. Grovhakk den halve hvitløken. Fordel hvitløken, timianen og 1 ss smør over potetene, og krydre med salt og pepper. Stek potetene midt i stekeovnen i 30–35 minutter, eller til de er gjennomstekte.

3. **Mørkøkt svinebog i soppsaus:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, hvitløken og soppen i omtrent 4–5 minutter, til de er litt brunet. Ha i matfløten, hønsebuljongen og soppulveret. Skyll ut fløtepakken med 1 dl vann, og ha det i sausen. Kok opp, og la sausen småkoke i omtrent 5–10 minutter, til den har ønsket tykkelse. Smak til med salt og pepper (se tips).

4. **Mørkøkt svinebog i soppsaus, fortsettelse:** Skjær kjøttet i skiver. Ha kjøttet og kraften fra pakken i soppsausen. La det hele småkoke i 8–10 minutter.

5. **Kokte grønnsaker:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Del brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i staver. Skrell og kutt gulrøttene i staver. Kok gulrotstavene i 2 minutter. Tilsett brokkolibukettene, og kok videre i 3–4 minutter. Hell av vannet.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ



TIPS!

Legg spisepinner eller en liten treisleiv på hver side av hasselbackpotetene, så du ikke skjærer helt gjennom. Har du parmesan eller ost, topp potetene med den de siste 10 minuttene av steketiden. Tilsett balsamico- eller eplesidereddik i sausen.