



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mørkokte svinekjaker i rødvinssaus med gresskar på tre måter, rosmarinpoteter og spinat

Rosmarinpoteter

350 g poteter
½ bunt rosmarin

Gresskar på tre måter

½-1 stk gresskar
🏠 3 ss eplesider- eller hvitvinseddik
🏠 2 ss sukker
🏠 2 dl vann
🏠 1 ss smør*

Mørkokte svinekjaker i rødvinssaus

300 g svinekjaker
1 pakke rødvinssaus
50 g spinat

🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Rosmarinpoteter:** Skyll og kutt potetene i jevne skiver. Skyll og plukk bladene av rosmarinstilkene. Fordel potetene og rosmarinen utover en ildfast form og pensle potetene med litt olje. Krydre med salt og pepper og stek potetene i ovnen i omtrent 30 minutter.
- 3 **Gresskar på tre måter:** Del gresskaret i to på langs, og fjern kjernene. Legg gresskaret med snittflaten ned på skjærefjøl, og kutt bort skallet. Kutt den øverste, smale delen av gresskaret i syltynne skiver med en skarp kniv. Kok opp 3 ss eddik, 2 ss sukker og 2 dl vann i en kjele. Vend inn gresskarskivene. Gi gresskaret et raskt oppkok, og ta kjelen av varmen. La gresskaret trekke i laken frem til servering.
- 4 **Gresskar på tre måter, fortsettelse:** Kutt resten av gresskaret i terninger på omtrent 2x2 cm. Fordel gresskaret utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek gresskaret midt i ovnen i omtrent 25 minutter. Kjør halvparten av det ferdigstekte gresskaret og 1 ss smør til en puré med en stavmikser (se tips).
- 5 **Mørkokte svinekjaker i rødvinssaus:** Ha svinekjakene og kraften fra pakken over i en kjele, og tilsett rødvinssausen. Kok svinekjakene på middels lav varme under lokk i omtrent 15 minutter.
- 6 **Mørkokte svinekjaker i rødvinssaus, fortsettelse:** Skyll spinaten. Smak til gryten med salt og pepper. Vend inn spinaten rett før servering.

Tips fra kokken: Varier gresskartilbehøret ut ifra hvor god tid du har.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ