



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mørkokte svinekjaker med ovnsbakt jordskokk og pære, trøffelpotetmos og rødvinssaus

Trøffelpotetmos

350 g poteter
½–1 pakke trøffelolje
1 ss smør* ^B
1 dl melk* ^B

Ovnsbakte grønnsaker

250 g jordskokk
1 stk rødløk
1 stk gulrot
1 stk pære
1 pakke rosmarin og timian

Grønnkål, svinekjake og rødvinssaus

75 g strimlet grønnkål
300 g mørkokte svinekjaker
1 pakke rødvinssaus

olje ^B
salt ^B
pepper ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Trøffelpotetmos:** Skyll eller skrell potetene, og kok dem i usaltet vann i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
3. **Ovnsbakte grønnsaker:** Skyll og skrubb jordskokkene, og kutt dem i grove terninger. Skrell rødløken og gulroten, og skyll pæren. Kutt løken og pæren i båter, og gulroten i grove biter. Fordel grønnsakene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, rosmarin- og timiankrydderet, salt og pepper. Stek det hele i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til jordskokkene er møre.
4. **Grønnkål, svinekjake og rødvinssaus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnkålen i omtrent 3 minutter, til den har falt sammen. Krydre med litt salt og pepper, og ha den over i en serveringsskål dekket med aluminiumsfolie. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek svinekjaken i 1–2 minutter på hver side, til den er gyllen. La kraften være igjen i posen. Ha kjøttet over på stekebrettet med grønnsakene, og stek det hele videre i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til det er gjennomvarmt. Hell rødvinssausen og kraften fra posen i stekepannen. Kok opp, og la sausen småkoke frem til servering.
5. **Trøffelpotetmos, fortsettelse:** Hell vannet av de ferdigkokte potetene. Tilsett 1 ss smør og og mos potetene sammen med en visp eller stapper. Tilsett 1 dl melk, litt og litt mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt, pepper og trøffeloljen.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ