



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 25 - 35 min 👤 2 porsjoner

Søtpotet-bowl med urtemarinerte svinestrimler, julesyltet rødkål, rosettkål og eple

Søtpotetkrem

2 stk søpoteter

🏠 2 ss smør*

Julesyltet rødkål

100 g finsnittet rødkål

½ pakke five spice

🏠 1 dl vann

🏠 ½ dl

eplesider-/hvitvinseddik

🏠 3 ss sukker

Urtemarinert svin

300 g urtemarinerte

svinestrimler

Topping

1 pakke rosettkål

1 stk grønt eple

1 stk sjalottløk

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.

2 **Søtpotetkrem:** Skrell og kutt søtpotetene i små terninger. Fordel terningene utover et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek søtpoteten i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til den er gylden og mør. Smelt 2 ss smør i en liten kjele, og la smøret koke i 2–3 minutter, til det er brunt og lukter av nøtter. Trekk smøret av varmen.

3 **Julesyltet rødkål:** Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn kålen og ønsket mengde av five spice-krydderet (se tips). La kålen marinere frem til servering, men vend på den et par ganger underveis.

4 **Urtemarinert svin:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter, uten å røre i det, til det har fått en stekeskorpe. Vend på kjøttet, og stek det i 1–2 minutter til. Ha kjøttet over på en tallerken.

5 **Topping:** Skyll rosettkålen og eplet, og skrell løken. Del hver rosettkål i to på langs, og kutt eplet og løken i tynne skiver. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til høy varme, og ha i litt mer olje. Stek rosettkålen og løken under omrøring i 1–2 minutter, og krydre med litt salt og pepper.

6 **Søtpotetkrem, fortsettelse:** Ha tre fjerdedeler av de ferdigbakte søtpotetterningene i et litermål sammen med det brunede smøret. Kjør det til en jevn krem med en stavmikser, og smak eventuelt til med litt salt og pepper.

7 Legg søtpotetkremen, kjøttet, den julesyltede kålen, rosettkålen, eplet og resten av søtpoteten i seksjoner i vide skåler.

Tips fra kokken: Five spice-krydderet kan være kraftig på smak for noen, start med litt, og smak dere frem. Legg gjerne litt aluminiumsfolie over det ferdigstekte kjøttet.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ