



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Krydret svin ytrefilet med potetchunks, ajvarsaus og brokkolisalat med rødløk og mais

Potetchunks

350 g poteter

Krydret svin ytrefilet

300 g ytrefilet av svin
½-1 pakke chipotlemiks
1 pakke basilikum og oregano

🏠 ½ ts salt

Brokkolisalat med rødløk og mais

1 stk brokkoli
1 stk rødløk
160 g maiskorn

🏠 1 ss smør

Tilbehør

1 pakke ajvar

🏠 olje

🏠 pepper

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Potetchunks:** Del potetene i 4 eller 6 biter, avhengig av størrelsen. Ha potetbitene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene midt i ovnen i 20-25 minutter, eller til de er møre.
- 3 **Krydret svin ytrefilet:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Brun kjøttet på alle sider i 4-5 minutter. Ha kjøttet over på en tallerken. Bland sammen chipotlemiksen, basilikum- og oreganokrydderet og ½ ts salt i en skål. Gni kjøttet inn med krydderblandingen.
- 4 **Krydret svin ytrefilet, fortsettelse:** Legg kjøttet oppå potetene i ovnen når det gjenstår omtrent 15 minutter av potetenes steketid. Stek kjøttet i 12-14 minutter, og la det hvile i romtemperatur i 3-4 minutter før du skjærer det i skiver. Hvis du bruker et steketermometer, skal kjøttet stekes til det har 62-64 grader i kjernetemperatur. La kjøttet hvile til temperaturen ligger på 65-68 grader (rosa kjerne), eller 68-70 grader (gjennomstekt).
- 5 **Brokkolisalat med rødløk og mais:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Del brokkolien i små buketter, skrell og kutt stilkene i staver. Skrell og kutt løken i tynne båter. Sil laken av maisen. Kok brokkolien i 3 minutter. Tilsett løken, og kok opp. Sil av vannet, og ha brokkolien og løken tilbake i kjelen. Tilsett maisen og 1 ss smør, og varm opp på høy varme i 2 minutter.
- 6 **Tilbehør:** Topp retten med ajvarsausen.

Tips fra kokken: Kjøttet kan gjerne grilles ute over direkte varme i 4-5 minutter, til det har pene grillstriper. Grill det deretter over indirekte varme i omtrent 15 minutter, til det har en kjernetemperatur på 65 grader.