



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mørkøkt svinenakke i fløtesaus med ovnsbakte grønnsaker med persille, servert med rørte tyttebær

Ovnsbakte grønnsaker

300 g småpoteter
300 g rotgrønnsaker i staver
1 bunt bladpersille

Mørkøkt svinenakke i fløtesaus

350 g mørkøkt svinenakke
1 pakke fløtesaus

Tilbehør

2 pakker rørte tyttebær

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte grønnsaker:** Kutt potetene i to. Fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Fordel rotgrønnsakene utover et annet stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 15–20 minutter. Skyll og grovhakk persillen, og bland den inn i potetene og rotgrønnsakene ved servering.
- 3 **Mørkøkt svinenakke i fløtesaus:** Ha kjøttet, kraften fra pakken og sausen i en kjele. Kok opp under lokk, og la kjøttet trekke på lav varme i omtrent 15 minutter. Smak til med salt og pepper.
- 4 **Tilbehør:** Server de rørte tyttebærene til retten.

Tips fra kokken: Bland litt finhakket hvitløk og sitronskall (kun det gule) i grønnsakene for ekstra smak.