



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pannestekt svinefilet med ovnsbakte rotgrønnsaker og steinsoppsaus

Ovnsbakte rotgrønnsaker

300 g sellerirot
1 stk rødbete
2 stk gulrøtter
350 g kokte timian- og hvitløkspoteter
½–1 pakke urtemiks
🏠 1 ss smør

Pannestekt svinefilet

300 g filetstykke av svin
🏠 ½ dl vann

Steinsoppsaus

½–1 pakke
steinsoppsaus

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte rotgrønnsaker:** Skrell selleriroten, rødbeten og eventuelt gulrøttene, og kutt dem i terninger. Fordel grønnsakene og potetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene og potetene midt i ovnen i omtrent 15 minutter. Vend inn urtemiksen og 1 ss smør når det gjenstår omtrent 5 minutter av grønnsakene og potetenes steketid.
- 3 **Pannestekt svinefilet:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre kjøttet med salt og pepper, og stek det i 2–3 minutter på hver side. Skru ned til middels varme, og ha over ½ dl vann. La kjøttet koke under lokk i 4–5 minutter, eller til det er gjennomstekt (se tips).
- 4 **Steinsoppsaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og varm den opp på lav varme under omrøring.
- 5 God middag!

Tips fra kokken: Bruk et steketermometer. Sett steketermometeret i den tykkeste delen av fileten, og stek kjøttet til temperaturen viser 62–65 grader. La kjøttet hvile til temperaturen når 68 grader, og skjær det i skiver.