



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mørkokte svineknoker med kokte poteter, servert med hjemmelaget surkål og grov sennep

Surkål

300 g hodekål
1 stk gul løk
1 pakke
grønnsaksbuljong
1 stk grønt eple
🏠 2 dl vann
🏠 4 ss eplesider- eller
hvitvinseddik
🏠 1 ss sukker

Kokte poteter

350 g poteter

Mørkokte svineknoker

2 stk svineknoker

Tilbehør

1 glass grov sennep

🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Surkål:** Finsnitt hodekålen. Skrell og kutt løken i tynne skiver. Ha hodekålen, løken, grønnsaksbuljongen, 2 dl vann, 4 ss eplesidereddik og 1 ss sukker i en kjele. Kok opp, skru ned til middels høy varme, og la surkålen småkoke under lokk frem til servering. Kutt eplet i små terninger. Smak til med eddik, salt og pepper. Vend inn epleterningene ved servering.
- 3 **Kokte poteter:** Kok potetene i omtrent 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 4 **Mørkokte svineknoker:** Ha svineknokene og kraften fra pakkene i en smurt ildfast form, og stek dem i ovnen i 15 minutter.
- 5 **Tilbehør:** Server sennepen til retten.

Tips fra kokken: Det smaker godt med litt friske urter i surkålen, prøv med persille eller dill. Du kan også koke svineknokene sammen med surkålen for å spare tid og oppvask.