



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Svinefilet med mandelpotetmos, rødkål- og fennikelsalat med klementin, tyttebær og steinsoppssaus

Mandelpotetmos

1-2 dl lettmeik
400 g mandelpoteter
🏠 ½ ss smør

Svinefilet

300 g filetstykk av svin

Rødkål- og fennikelsalat med klementin

½ stk fennikel
1 stk klementin
½ stk sitron
100 g finsnittet rødkål
🏠 1 ss olivenolje
🏠 ½ ts sukker/honning

Steinsoppssaus

½ pakke steinsoppssaus

Tilbehør

1 pakke rørte tyttebær

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Mandelpotetmos:** Skrell potetene hvis du vil, og del dem i to. Kok potetene i usaltet vann i 15-20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 3 **Svinefilet:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Krydre kjøttet med salt og pepper, og stek det i stekepannen i et par minutter på begge sider, til det har en jevn stekeskorpe. Legg kjøttet over i en ildfast form, og stek kjøttet midt i ovnen i 12-15 minutter (se tips).
- 4 **Rødkål- og fennikelsalat med klementin:** Skyll og kutt fennikelen i tynne skiver. Bruk gjerne en mandolin eller en skarp ostehøvel. Skyll klementinen, og finriv skallet (kun det oransje) på et rivjern. Kutt av skallet på klementinen, og kutt klementinen i terninger. Bland 1 ss olivenolje, ½ ts sukker, saften fra den halve sitronen og skallet fra klementinen i en bolle. Smak til med salt og pepper. Vend inn fennikelen, rødkålen og klementinen.
- 5 **Mandelpotetmos, fortsettelse:** Sil vannet av potetene, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene med ½ ss smør. Spe på med 1-2 dl melk, litt etter litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt.
- 6 **Steinsoppssaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.
- 7 **Tilbehør:** Server de rørte tyttebærene til retten

Tips fra kokken: Bruk et steketermometer for best resultat. Stek kjøttet til det har 62-64 grader i kjerne-temperatur. La kjøttet hvile til temperaturen ligger på 65-68 (rosa kjerne), eller 68-70 grader (gjennomstekt).