



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Svineknoke med hasselbackpoteter og smørglasert kål med eple og timian, servert med tyttebærrømme

Hasselbackpoteter

1 stk hvitløksfedd
350 g poteter

Svineknoke

2 stk svineknoker

Smørglasert kål med eple og timian

300 g rødkål
½ stk grønt eple
½ bunt timian
🏠 ½ ts sukker
🏠 1 ss eplesider-,
rødvins- eller
hvitvinseddik
🏠 1 ss smør

Tyttebærrømme

150 g lettrømme
1 pakke rørte tyttebær

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Hasselbackpoteter:** Skrell og finhakk hvitløken. Skyll og kutt potetene i jevne, tynne skiver, nesten helt igjennom, men slik at de fortsatt sitter sammen i bunnen.
- 3 **Hasselbackpoteter, fortsettelse:** Legg potetene i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene midt i ovnen i 20 minutter. Skru ned varmen på ovnen til 210 grader. Fordel hvitløken og en liten klatt smør på hver av potetene, og stek det hele videre i 8–10 minutter (se tips).
- 4 **Svineknoke:** Ha svineknokene og kraften fra pakkene i en ildfast form. Varm kjøttet i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til det er gjennomvarmt. Snu svineknokene halvveis inn i steketiden.
- 5 **Smørglasert kål med eple og timian:** Kutt rødkålen i strimler. Skrell og kutt eplet i terninger. Ta bladene av stilken på timianen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek rødkålen i 3–4 minutter. Ha i ½ ts sukker, 1 ss eddik og 1 ss smør, og krydre med salt og pepper. Vend inn timianen og eplet, og stek det hele videre i 1–2 minutter.
- 6 **Tyttebærrømme:** Bland lettrømmen og de rørte tyttebærene i en serveringsskål, og smak til med salt og pepper.
- 7 Bon appétit!

Tips fra kokken: Bruk en osthøvel til å skjære tynne skiver av smør. Da blir smøret jevnt fordelt over hele poteten.