



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Briochesandwich med svinefilet, rødkålsalat og ovnsbakte timian- og hvitløkspoteter, servert med aioli

Ovnsbakte timian- og hvitløkspoteter

350 g kokte timian- og hvitløkspoteter

Rødkålsalat med balsamicovinaigrette

50 g spinat
1 stk grønt eple
100 g finsnittet rødkål
1 pakke balsamicovinaigrette
🏠 1 ts sukker

Svinefilet

300 g filetstykke av svin

Briochebrød

1 pakke brioche-hamburgerbrød

Til servering

½-1 pakke aioli

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2 **Ovnsbakte timian- og hvitløkspoteter:** Fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 10-15 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.

3 **Rødkålsalat med balsamicovinaigrette:** Skyll og tørk spinaten. Skyll og kutt eplet i tynne skiver. Bland spinaten, eplet, rødkålen og balsamicovinaigretten i en serveringsskål. Smak til med salt, pepper og 1 ts sukker (se tips).

4 **Svinefilet:** Skjær kjøttet i 1-2 cm tykke skiver, og krydre det med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2 minutter på hver side. Skru av varmen på platen, og la kjøttet hvile i stekepannen frem til servering.

5 **Briochebrød:** Varm briochebrødene i ovnen i 3-4 minutter før servering.

6 **Servering:** Fyll briochebrødene med kjøttet og rødkålsalaten. Server potetene og aiolien til retten.

Tips fra kokken: Lag julekrydret rødkål. Ha rødkålen, eplet i terninger, 1 ss sukker, 2 ss valgfri eddik, litt kanel og stjerneanis i en kjele. Kok opp, og la det hele småkoke på lav varme i omtrent 10 minutter. Smak til med sukker, salt, pepper og eddik.