



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mørkøkt svinebog i brun saus med stekt brokkoli og rødkål, servert med ovnsbakte poteter

Ovnsbakte poteter

300 g småpoteter

Mørkøkt svinebog i brun saus

300 g mørkøkt svinebog med hvitløk og pepper
200 g brun saus

Rødkål og brokkoli

½–1 stk hvitløksfedd
½ stk brokkoli
100 g finsnittet rødkål
🏠 1 ss smør

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte poteter:** Fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene midt i ovnen i omtrent 18–20 minutter, eller til de er gjennomstekte (se tips).
- 3 **Mørkøkt svinebog i brun saus:** Ta ut kjøttet fra pakken, og del kjøttet i mindre stykker. Ha kjøttet og kraften fra pakken i en kjele. Tilsett sausen, og la det hele småkoke under lokk i 10–12 minutter.
- 4 **Rødkål og brokkoli:** Del brokkolien i buketter. Skrell og del stilken i skiver. Skrell og finhakk hvitløken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek brokkolibukettene i 2–3 minutter. Tilsett rødkålen, 1 ss smør og hvitløken. Stek det hele på lav varme i 3 minutter til. Smak til med salt og pepper.
- 5 Vel bekomme!

Tips fra kokken: Hvis du har tid, kan du lage en grov potetmos. Kok potetene med skallet på, og mos dem grovt sammen med ½–1 dl melk, 1 ss smør og litt salt.