



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mørkøkt svinebog i sennepssjy med timianbakt kålrot, syrlig rødkål og potetmos

Potetmos

350 g poteter
🏠 1-1½ dl melk
🏠 1 ss smør

Timianbakt kålrot

300 g kålrot
1 bunt timian
🏠 ½ ss smør

Syrlig rødkål

100 g finsnittet rødkål
🏠 ½ ss sukker
🏠 1 ss eplesider-/hvitvinseddik
🏠 ½ dl vann

Mørkøkt svinebog i sennepssjy

1 stk gul løk
1 pakke sjysaus
300 g mørkøkt svinebog med hvitløk og pepper
1 glass grov sennep

🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Potetmos:** Skrell potetene hvis du vil, og kok dem i 20-25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 3 **Timianbakt kålrot:** Skrell og kutt kålroten i omtrent 3 cm store biter. Grovhakk timianen. Fordel kålroten utover et stekebrett med bakepapir, og ha over timianen, salt, pepper og ½ ss smør. Stek kålroten midt i ovnen i omtrent 25 minutter, eller til den er gjennomstekt. Snu på kålroten halvveis inn i steketiden.
- 4 **Syrlig rødkål:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek rødkålen i et par minutter, til den er blank. Tilsett ½ ss sukker, 1 ss eddik og ½ dl vann, og la det hele koke til væsken er kokt inn i kålen. Smak til med salt.
- 5 **Mørkøkt svinebog i sennepssjy:** Skrell og kutt løken i omtrent 1 cm brede skiver. Ha løken, sjysausen, kjøttet og sjyen fra pakken i en kjele. Kok opp, og la det hele småkoke på middels varme i omtrent 10 minutter. Smak til sausen med sennepen, salt og pepper.
- 6 **Potetmos, fortsettelse:** Sil vannet av potetene når de er gjennomkokte, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene sammen med 1 ss smør. Spe på med 1-1½ dl melk, litt og litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.
- 7 Vel bekomme!

Tips fra kokken: Server gjerne sennepen ved siden av retten, så middagsgjestene selv kan ha på så mye de ønsker.