



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Filetstykke av svin med paprika og mais, servert med nektarin- og fetaostsalat med valnøtter

Filetstykke av svin

300 g filetstykke av svin

🏠 1 ss smør

Paprika og mais

2 stk maiskolber

1 stk rød paprika

Nektarin- og fetaostsalat med valnøtter

1 stk sjalottløk

1 stk nektarin

1 pakke valnøtter

50 g tobladssalat

1 pakke

sennepsvinaigrette

100 g fetaost

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

- 1 Filetstykke av svin:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme og ha i litt olje. Stek kjøttet på alle sider i omtrent 2 minutter, til det får en fin stekeskorpe. Ha 1 ss smør i stekepannen og stek kjøttet i 4–5 minutter til, mens du øser smøret over kjøttet underveis. Stek kjøttet til det er gjennomstekt, men med en lys rosa kerne. La kjøttet hvile i 3 minutter før servering.
- 2 Paprika og mais:** Del maiskolbene i 4. Skyll, rens og kutt paprikaen i grove strimler. Varm opp stekepannen du stekte kjøttet i til middels varme, og ha i litt olje. Stek paprikaen og maisen i omtrent 4 minutter. Krydre med salt og pepper.
- 3 Nektarin- og fetaostsalat med valnøtter:** Skrell og kutt løken i skiver. Skyll og del nektarinen i båter. Grovhakk valnøttene. Ha løken, nektarinen, valnøttene og salaten i en serveringsskål, og bland inn sennepsvinaigretten. Smuldre over fetaosten.
- 4 Servering:** Kutt kjøttet i skiver og server med den stekte paprikaen, maisen og salaten.
- 5** God middag!

Tips fra kokken: Grill kjøttet og grønnsakene! Krydre med salt og pepper og pensle med olje. Grill over direkte varme i omtrent 3 minutter. Grill kjøttet videre over indirekte varme til en kjernetemperatur på 68–70 grader. La kjøttet hvile før servering.