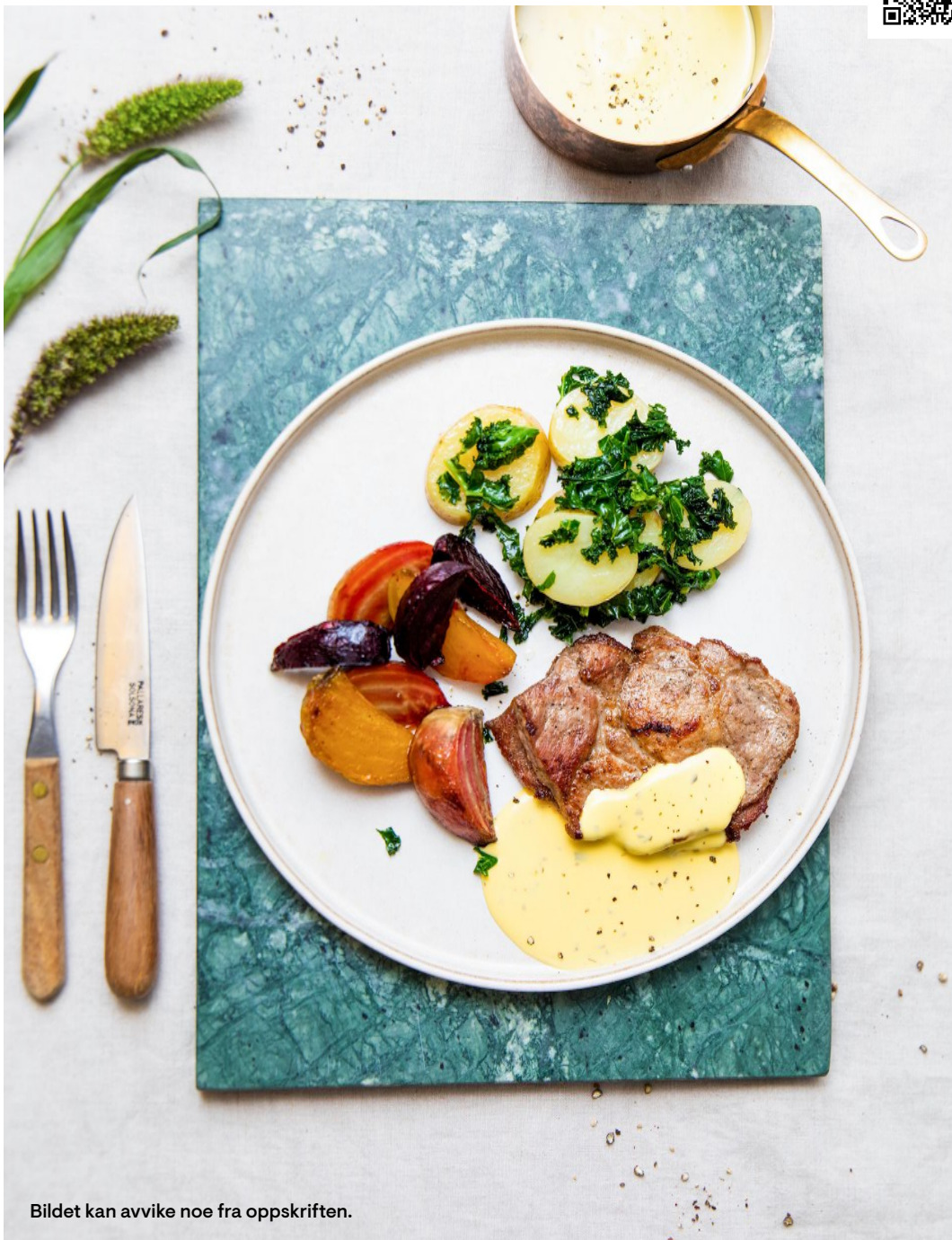




Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Urtestekt svinenakke med ovnsbakte beter, grønnkålspoteter og bearnéssaus

Ovnsbakte beter

1 stk gulbete
2 stk rødbeter
1 stk polkabete

Grønnkålspoteter

350 g poteter
50 g grønnkål
🏠 ½ ss smør

Urtestekt svinenakke

300 g svinenakke i skiver
½-1 pakke urtemiks

Bearnéssaus

1 pakke bearnéssaus

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte beter:** Skrell og kutt betene i jevnstore båter (se tips). Ha betene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek betene midt i ovnen i omtrent 25 minutter, eller til de er møre. Vend på betene en gang under steketiden.
- 3 **Grønnkålspoteter:** Skyll og del potetene i tykke skiver. Kok potetene i lettsaltet vann i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 4 **Urtestekt svinenakke:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 3 minutter på hver side, eller til det er godt brunet. Skru av varmen, og krydre kjøttet med urtemiksen. Legg på lokk, og la kjøttet hvile i stekepannen i omtrent 3 minutter.
- 5 **Bearnéssaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og varm opp på lav varme under omrøring.
- 6 **Grønnkålspoteter, fortsettelse:** Ha potetene over i et dørslag. Ha grønnkålen og ½ ss smør i kjelen du kokte potetene i, og stek på middels varme i 2 minutter, til grønnkålen har falt sammen. Vend inn de kokte potetskivene, og krydre med salt og pepper.
- 7 God middag!

Tips fra kokken: Kutt polkabeten i tynne skiver, og vend dem i en vinaigrette. Pynt retten med de råmarinerte polkabetesnivene ved servering.