



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

Helstekt svinefilet med tyttebærglasert eple, sellerirotpuré, peppersaus og ovnsbakte potetskiver med grønnkål

Ovnsbakte potetskiver med grønnkål

350 g poteter
1 stk hvitløksfedd
50 g grønnkål

Sellerirotpuré

300 g sellerirot
🏠 ½ ss smør

Helstekt svinefilet

300 g filetstykk av svin
🏠 1 ts smør

Tyttebærglasert eple

1 stk norsk eple
1 pakke rørte tyttebær

Peppersaus

½–1 pakke peppersaus

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte potetskiver med grønnkål:** Skyll og kutt potetene i fire skiver. Skrell og kutt hvitløken i tynne skiver. Fordel potetene og hvitløken utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter.
- 3 **Sellerirotpuré:** Skrell og kutt sellerirotten i store terninger. Kok sellerirotten i omtrent 10 minutter, eller til den er mør. Sil av vannet, og la sellerirotten dampe seg tørr i kjelen. Tilsett ½ ss smør, og kjør det hele til en jevn puré med en stavmikser (se tips). Smak til med salt og pepper.
- 4 **Helstekt svinefilet:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i 1 ts smør og litt olje. Stek kjøttet i 1 minutt på hver side, og legg det over på en tallerken. Legg kjøttet på brettet med potetene når det gjenstår 5 minutter av potetenes steketid, og stek kjøttet ferdig med potetene. La kjøttet hvile i 2–3 minutter før du skjærer det i skiver.
- 5 **Ovnsbakte potetskiver med grønnkål, fortsettelse:** Ta brettet med potetene ut av ovnen, og vend inn grønnkålen. Stek det hele videre i omtrent 5 minutter, eller til potetene er gjennomstekte og grønnkålen er sprø.
- 6 **Tyttebærglasert eple:** Skrell og kutt eplet i jevnstore terninger. Vask stekepannen du brukte til kjøttet. Varm opp stekepannen til høy varme, og ha i litt olje. Stek eplet i omtrent 1 minutt, til den er gyllen. Vend inn tyttebærene.
- 7 **Peppersaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.

Tips fra kokken: Hvis du ønsker å forenkle oppskriften kan du kutte sellerirotten i biter, og steke den i ovnen med potetene.