



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mørkøkt svinenakke i kantarell- og rødvinssaus med ovnsbakte rotgrønnsaker og spinat

Ovnsbakte rotgrønnsaker

350 g poteter
50 g spinat
2 stk gulrøtter
300 g kålrot

Mørkøkt svinenakke i kantarell- og rødvinssaus

100 g kantareller
350 g mørkøkt svinenakke
½ pakke rødvinssaus

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte rotgrønnsaker:** Skyll potetene og spinaten. Skrell gulrøttene og kålroten. Kutt potetene, gulrøttene og kålroten i jevnstore biter.
- 3 **Ovnsbakte rotgrønnsaker, fortsettelse:** Fordel grønnsakene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene midt i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gjennomstekte. Snu grønnsakene underveis i steking. Vend inn spinaten etter at du har tatt grønnsakene ut av ovnen.
- 4 **Mørkøkt svinenakke i kantarell- og rødvinssaus:** Børst soppen fri for jord, og riv de største i mindre biter. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek soppen i 3–4 minutter, til den er gyllen. Smak til med salt og pepper. Ha i kjøttet, kraften fra pakken og rødvinssausen, og kok opp under lokk. La det hele trekke på lav varme i omtrent 15 minutter.
- 5 God middag!

Tips fra kokken: Du kan lage en grov stappe av potetene hvis du vil.