



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mørkokt svinebog i rødvinsaus, mathvetesalat med ovnsbakte beter og syrlig rødløk med dill

Ovnsbakte beter og grønnskål

1 stk rødbete
1 stk gulbete
50 g grønnskål

Mathvete

1 pakke mathvete
½ pakke
grønnsaksbuljong
🏠 ½ ss smør

Syrlig rødløk med dill

½ bunt dill
½ stk rødløk
½ stk sitron
🏠 ½ ts sukker

Mørkokt svinebog i rødvinsaus

300 g mørkokt
svinebog med rosmarin
og salvie
1 pakke rødvinsaus

🏠 bakepapir (kan
sløyfes)

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte beter og grønnskål:** Skrell og kutt betene i jevnstore terninger på omtrent 2x2 cm (se tips). Fordel betene utover et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek betene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er møre. Vend inn grønnskålen når det gjenstår 5 minutter av betenes steketid.
- 3 **Mathvete:** Tilbered mathveten som anvist på pakken, men tilsett buljongen i kokevannet.
- 4 **Syrlig rødløk med dill:** Skyll og grovhakk dillen. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Ha løken i en sikt, og skyll den i kaldt vann for en mildere smak. Ha løken i en bolle, og bland inn saften fra den halve sitronen, ½ ts sukker og litt salt. La løken marinere i laken frem til servering. Vend inn dillen rett før servering.
- 5 **Mørkokt svinebog i rødvinsaus:** Ha kjøttet og sjyen fra pakken i en kjele sammen med rødvinsausen. Kok opp og la kjøttet trekke i sausen i omtrent 5 minutter på lav varme eller til det er gjennomvarmt. Kutt kjøttet i skiver før servering.
- 6 **Mathvetesalat med ovnsbakte beter og grønnskål:** Vend de ovnsbakte betene, grønnskålen og ½ ss smør inn med den ferdigkokte mathveten, og krydre med litt salt og pepper.
- 7 God middag!

Tips fra kokken: Tilsett litt revet skall fra sitronen i mathveten for en friskere smak. Bruk også gjerne plasthansker når du skreller og kutter rødbetene.