



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Indrefilet av svin med ovnsbakte potetskiver og syrlig rødløk, asparges, aioli og ruccola

Ovnsbakte potetskiver og syrlig rødløk

350 g poteter
1 stk rødløk
1 pakke balsamicovinaigrette

Indrefilet av svin

300 g indrefilet av svin

Asparges

100 g asparges
🏠 ½ ss smør
🏠 1 dl vann

Tilbehør

50 g ruccola
½ pakke aioli

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte potetskiver og syrlig rødløk:** Skyll og kutt potetene i tykke skiver. Skrell og kutt rødløken i to. Del hver halvdel i tre båter som henger sammen i stilkfestet. Fordel potetene på den ene siden av et stekebrett med bakepapir, og rødløken på den andre siden. Vend inn litt olje, salt og pepper med potetene, og ha balsamicovinaigretten over rødløken. Stek potetene og rødløken midt i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til potetene er gygne og gjennomstekte.
- 3 **Indrefilet av svin:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet på alle sider i 2–3 minutter, til det er godt brunet. Legg kjøttet oppå potetene når det gjenstår omtrent 12 minutter av grønnsakenes steketid, og stek det hele ferdig sammen. La kjøttet hvile i 5 minutter før du skjærer det i skiver.
- 4 **Asparges:** Kutt vekk endene på aspargesene, og skrell den nederste halvdel. Tørk ut av stekepannen fra forrige steg, og ha i ½ ss smør, 1 dl vann og litt salt. Kok opp, og ha i aspargesen. Damp aspargesen under lokk, i 2–3 minutter.
- 5 **Tilbehør:** Skyll og tørk ruccolaen, og server ruccolaen og aiolien til retten.

Tips fra kokken: Hvis du bruker steketermometer, skal kjøttet ha en kjernetemperatur på omtrent 62 grader.