



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Helstekt svinefilet med balsamicobakte gulrøtter, potetsalat med eple og frisk reddiksalat

## Potetsalat med eple

350 g poteter  
1 stk grønt eple  
1 pakke aioli  
½-1 pakke kryddermiks med fennikel og pepper

## Balsamicobakte gulrøtter

2 stk gulrøtter  
1 pakke balsamicovinaigrette  
🏠 ½ ss sukker

## Helstekt svinefilet

300 g filetstykke av svin

## Frisk reddiksalat

½-1 pakke reddiker  
50 g ruccola  
🏠 1 ss olivenolje  
🏠 1 ts eplesider-, hvitvins- eller blank eddik

🏠 salt  
🏠 pepper  
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Potetsalat med eple:** Skyll og kutt potetene i munnstore biter. Kok potetene i lettsaltet vann i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte. Hell vannet av potetene, skyll dem raskt i kaldt vann, og ha dem i en bolle.
- 3 **Balsamicobakte gulrøtter:** Skrell og kutt gulrøttene i fire på langs. Ha gulrøttene i en ildfast form og vend inn balsamicovinaigretten, ½ ss sukker, litt salt og pepper. Stek gulrøttene i ovnen i omtrent 20 minutter.
- 4 **Helstekt svinefilet:** Tørk kjøttet med kjøkkenpapir, og krydre med salt og pepper på alle sider. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 3-4 minutter, til det er godt brunet rundt om. Ha kjøttet i den ildfaste formen med gulrøttene når det gjenstår omtrent 15 minutter av gulrøttenes steketid, og stek videre til gulrøttene er møre og kjøttet ferdigstekt (se tips). La kjøttet hvile i 5 minutter før du skjærer det i skiver.
- 5 **Frisk reddiksalat:** Skyll reddikene og ruccolaen. Kutt reddikene i skiver. Ha reddikskivene, ruccolaen 1 ss olivenolje og 1 ts eddik i en bolle, og krydre med salt og pepper. Bland godt.
- 6 **Potetsalat med eple, fortsettelse:** Skyll og kutt eplet i små terninger, og ha dem i bollen med potetene. Vend inn aiolien, og krydre med ønsket mengde av kryddermiksen og litt salt.
- 7 God middag!

**Tips fra kokken:** Sett inn et steketermometer om du har, og stek svinekjøttet til det har 62-64 grader i kjernetemperatur. La kjøttet hvile til temperaturen ligger på 65-68 (rosa kjerne) 68-70 grader (gjennomstekt).