



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Krydderstekt svinenakke med søtbakte gulrøtter, aiolipoteter og polkabetesalat

Aiolipoteter

350 g poteter
½-1 pakke aioli

Søtbakte gulrøtter

400 g gulrøtter
🏠 1 ss sukker

Polkabetesalat

1 stk polkabete
50 g tobladssalat
½-1 pakke
balsamicovinaigrette

Krydderstekt svinenakke

300 g svinenakke i skiver
1 pakke kryddermiks med fennikel og pepper

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Aiolipoteter:** Skyll og del potetene i tykke skiver. Kok potetskivene i lettsaltet vann i omtrent 12 minutter, eller til de er møre.
- 3 **Søtbakte gulrøtter:** Skrell og del gulrøttene i fire på langs. Ha gulrotstavene på et stekebrett som er dekket med bakepapir, og vend inn litt olje, salt, pepper og 1 ss sukker. Stek gulrøttene i ovnen i omtrent 20 minutter.
- 4 **Polkabetesalat:** Skrell og del polkabeten i to. Kutt polkabeten i så tynne skiver du klarer med en skarp kniv, eller bruk en mandolin hvis du har det. Ha polkabetene i en bolle, og vend dem sammen med tobladssalaten og balsamicovinaigretten.
- 5 **Krydderstekt svinenakke:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 3 minutter på hver side, eller til det akkurat er gjennomstekt. Skru av varmen på platen, og krydre kjøttet med kryddermiksen. La kjøttet hvile i stekepannen frem til servering.
- 6 **Aiolipoteter, fortsettelse:** Hell av vannet fra potetene, og la dem dampe fra seg i omtrent 2 minutter. Bland aiolien med potetene, og krydre med salt og pepper.
- 7 God middag!