



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Mørkokt svinebog med syltet rødløk og brokkoli, servert med potetmos og rødvinssaus

## Syltet rødløk

1 stk rødløk

🏠 2 ss eddik 7 %

🏠 4 ss sukker

🏠 ½ dl vann

## Potetmos og rødvinssaus

500 g potetmos

½–1 pakke rødvinssaus

## Mørkokt svinebog

300 g mørkokt svinebog med hvitløk og pepper

## Stekt brokkoli

1 stk brokkoli

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 smør

1 Varm opp stekeovnen til 220 grader.

2 **Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i skiver. Kok opp 2 ss eddik, 4 ss sukker og ½ dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken. La løken trekke i laken frem til servering.

3 **Potetmos og rødvinssaus:** Kok opp en kjele med vann. Legg potetmos- og rødvinssaussposene i vannet, og la dem småkoke i omtrent 15 minutter. Ha potetmosen og rødvinssaussen over i hver sin serveringsskål, og smak til potetmosen med salt og pepper.

4 **Mørkokt svinebog:** Hakjøttet og kraften fra pakken i en ildfast form. Varm kjøttet i ovnen i 12–15 minutter, eller til det er gjennomvarmt.

5 **Stekt brokkoli:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt smør. Kutt brokkolien i små buketter, og stek brokkolibukettene i 5–6 minutter. Krydre med litt salt og pepper.

6 Vel bekomme!

**Tips fra kokken:** Server gjerne litt grov sennep til retten.