



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Filetstykke av svin med paprika og mais, servert med nektarin- og fetaostsalat med valnøtter

Filetstykke av svin

300 g filetstykke av svin

🏠 1 ss smør

Paprika og mais

2 stk maiskolber

1 stk rød paprika

Nektarin- og fetaostsalat med valnøtter

1 stk sjalottløk

1 stk nektarin

1 pakke valnøtter

50 g tobladssalat

1 pakke

sennepsvinaigrette

100 g fetaost

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

1 Filetstykke av svin:

Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme og ha i litt olje. Stek kjøttet på alle sider i omtrent 2 minutter, til det får en fin stekeskorpe. Ha 1 ss smør i stekepannen og stek kjøttet i 4–5 minutter til, mens du øser smøret over kjøttet underveis. Stek kjøttet til det er gjennomstekt, men med en lys rosa kerne. La kjøttet hvile i 3 minutter før servering.

2 Paprika og mais:

Del maiskolbene i 4. Skyll, rens og kutt paprikaen i grove strimler. Varm opp stekepannen du stekte kjøttet i til middels varme, og ha i litt olje. Stek paprikaen og maisen i omtrent 4 minutter. Krydre med salt og pepper.

3 Nektarin- og fetaostsalat med valnøtter:

Skrell og kutt løken i skiver. Skyll og del nektarinen i båter. Grovhakk valnøttene. Ha løken, nektarinen, valnøttene og salaten i en serveringsskål, og bland inn sennepsvinaigretten. Smuldre over fetaosten.

4 Servering:

Kutt kjøttet i skiver og server med den stekte paprikaen, maisen og salaten.

5 God middag!