



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Helstekt svinefilet med tyttebærglasert pære, sellerirotpuré, soppsaus og ovnsbakte potetskiver med grønnkål

## Ovnsbakte potetskiver med grønnkål

350 g poteter  
1 stk hvitløksfedd  
50 g grønnkål

## Sellerirotpuré

300 g sellerirot  
🏠 ½ ss smør

## Helstekt svinefilet

300 g filetstykk av svin  
🏠 1 ts smør

## Tyttebærglasert pære

1 stk pære  
1 pakke rørte tyttebær

## Soppsaus

½-1 pakke soppsaus

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte potetskiver med grønnkål:** Skyll og kutt potetene i fire skiver. Skrell og kutt hvitløken i tynne skiver. Fordel potetene og hvitløken utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter.
- 3 **Sellerirotpuré:** Skrell og kutt sellerirotten i store terninger. Kok sellerirotten i omtrent 10 minutter, eller til den er mør. Sil av vannet, og la sellerirotten dampe seg tørr i kjelen. Tilsett ½ ss smør, og kjør det hele til en jevn puré med en stavmikser (se tips). Smak til med salt og pepper.
- 4 **Helstekt svinefilet:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i 1 ts smør og litt olje. Stek kjøttet i 1 minutt på hver side, og legg det over på en tallerken. Legg kjøttet på brettet med potetene når det gjenstår 6-8 minutter av potetenes steketid, og stek kjøttet ferdig med potetene. La kjøttet hvile i 2-3 minutter før du skjærer det i skiver.
- 5 **Ovnsbakte potetskiver med grønnkål, fortsettelse:** Ta brettet med potetene ut av ovnen, og vend inn grønnkålen. Stek det hele videre i omtrent 5 minutter, eller til potetene er gjennomstekte og grønnkålen er sprø.
- 6 **Tyttebærglasert pære:** Skrell og kutt pæren i jevnstore terninger. Vask stekepannen du brukte til kjøttet. Varm opp stekepannen til høy varme, og ha i litt olje. Stek pæren i omtrent 1 minutt, til den er gyllen. Vend inn tyttebærene.
- 7 **Soppsaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.

**Tips fra kokken:** Hvis du ønsker å forenkle oppskriften kan du kutte sellerirotten i biter, og steke den i ovnen med potetene.