



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Indrefilet av svin med tyttebærglasert eple, sellerirotpuré, peppersaus 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

## Indrefilet av svin

300 g indrefilet av svin  
🏠 1 ts smør

## Peppersaus

½-1 pakke peppersaus

## Tyttebærglasert eple

1 stk norsk eple  
1 pakke rørte tyttebær

🏠 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 tørt 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 **Indrefilet av svin:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i 1 ss smør og litt olje. Stek kjøttet rundt om i 3 minutter, og legg det over i en ildfast form. Stek kjøttet under potetene i ovnen de siste 10 minuttene av potetenes steketid. 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 **Peppersaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.
- 7 **Tyttebærglasert eple:** Skyll og kutt eplet i jevnstore terninger. Varm opp stekepannen du brukte til kjøttet til høy varme, og ha i litt ny olje. Stek eplet i omtrent 1 minutt, til det er gyllent. Vend inn tyttebærene.

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