



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pannestekt kveitefilet med potetpuré, balsamicobakte rødbeter og løk, servert med eplesmørsaus

Potetpuré

350 g poteter

🏠 ½–1 dl melk

🏠 ½ ss smør

Balsamicobakte rødbeter og løk

2 stk rødbeter

1 stk sjalottløk

1 pakke

balsamicovinaigrette

1 bunt bladpersille

🏠 1 ss olivenolje

Eplesmørsaus

1 stk norsk eple

½–1 pakke smørsaus

Pannestekt kveitefilet

325 g kveitefilet

m/skinn

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Potetpuré:** Skrell potetene og kok dem i 20–25 minutter, til de er gjennomkokte.
- 3 **Balsamicobakte rødbeter og løk:** Skrell og kutt rødbetene i omtrent 2 cm tykke skiver. Skrell og del sjalottløken i to på langs. Fordel rødbetene og løken utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn balsamicovinaigretten og 1 ss olivenolje. Stek det hele i ovnen i 20 minutter, til det er gjennomstekt. Skyll persillen og plukk bladene fra stilkene. Skill løklagene fra hverandre før servering, og vend persillen inn med grønnsakene.
- 4 **Eplesmørsaus:** Skyll og kutt eplet i små terninger. Ha smørsausen i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. Hold sausen varm, og tilsett epleterningene rett før servering.
- 5 **Pannestekt kveitefilet:** Skyll fisken i kaldt vann, og tørk den lett. Skjær skinnen av fisken om ønskelig, og krydre den med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek fisken i 1–2 minutter på hver side.
- 6 **Potetpuré, fortsettelse:** Sil vannet av potetene, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Tilsett ½ ss smør og ½–1 dl melk, litt etter litt under omrøring, til du har en jevn puré. Bruk gjerne en miksmaster hvis du har. Smak til med salt og pepper.
- 7 God middag!

Tips fra kokken: Du kan enten koke eller ovnsbake potetene sammen med rødbetene for å forenkle retten.