



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mørkokte svinekjaker i rødvinssaus med ovnsbakte rotgrønnsaker og knuste persillepoteter

Knuste persillepoteter

350 g poteter
½ bunt bladpersille
🏠 1 ss smør*

Ovnsbakte rotgrønnsaker

2 stk gulrøtter
300 g kålrot
1 stk rødløk

Mørkokte svinekjaker i rødvinssaus

300 g svinekjaker
1 pakke rødvinssaus

Tilbehør

½ bunt bladpersille

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Knuste persillepoteter:** Del potetene i to. Kok potetene i usaltet vann i omtrent 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 3 **Ovnsbakte rotgrønnsaker:** Skrell gulrøttene, kålroten og rødløken, og kutt dem i jevnstore biter.
- 4 **Ovnsbakte rotgrønnsaker, fortsettelse:** Fordel rotgrønnsakene og løken utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i omtrent 25 minutter, eller til de er gjennomstekte. Vend om på grønnsakene en gang underveis i steking.
- 5 **Mørkokte svinekjaker i rødvinssaus:** Ha svinekjakene, kraften fra pakken og rødvinssausen i en kjele, og kok opp under lokk. La det hele trekke på lav varme i omtrent 15 minutter. Smak til med salt og pepper.
- 6 **Knuste persillepoteter, fortsettelse:** Skyll, tørk og grovhakk persillen. Sil vannet av potetene når de er gjennomkokte, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene sammen med 1 ss smør. Smak til med salt og pepper, og vend inn halvparten av persillen.
- 7 **Tilbehør:** Strø resten av persillen over retten ved servering.

Tips fra kokken: Hvis du ønsker å lage potetmos istedenfor, så kan spe på med 1–2 dl melk i kjelen med de ferdigkokte potetene, litt etter litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ