



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mangoglasert svineconfit i briochebrød, servert med potetbåter, marinert rødkål og friske grønnsaker

Potetbåter og burgerbrød

350 g poteter
2 stk brioche hamburgerbrød

Mangoglace

1 pakke mangopuré
¼ stk lime
½-1 pakke srirachasaus

Tilbehør

¾ stk lime
100 g finsnittet rødkål
½ stk agurk
1 bunt koriander
1 stk gulrot
🏠 1 ts sukker

Svineconfit

270 g svineconfit

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
- 2 **Potetbåter og burgerbrød:** Skyll og kutt potetene i tynne båter. Fordel båtene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetbåtene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gylne og møre. Vend på dem et par ganger underveis for et jevnere resultat. Legg burgerbrødene på brettet med potetene når det gjenstår omtrent 5 minutter av steketiden.
- 3 **Mangoglace:** Ha mangopuréen i en liten skål, rør inn ønsket mengde av srirachaen (den er sterk), og smak til med litt saft fra limen.
- 4 **Tilbehør:** Rør sammen saften fra resten av limen og 1 ts sukker i en skål, og vend inn den snittede kålen. Skyll agurken og korianderen, og skrell gulrota. Kutt agurken i tynne skiver på skrå, og gulrota i tynne strimler. Plukk korianderbladene fra stilkene. Legg agurken, gulrotstrimlene og korianderen på en tallerken, eller i hver sin skål, og la kålen marinere frem til servering.
- 5 **Svineconfit:** Kutt kjøttet i tynne skiver, men spar på kraften i pakken. Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek svineskivene i omtrent 2 minutter på hver side, eller til de har en gyllen stekeskorpe. Hell over mangoglacen fra punkt 3 og kraften fra confitpakken. Gi det et raskt oppkok, og la glacen og kjøttet småkoke i 2 minutter. Krydre med litt salt og pepper.
- 6 Fyll brødene med kjøttet, glacen, grønnsakene og korianderen, og server potetbåtene til retten.

Tips fra kokken: Stek ribbeskivene i en stekepanne, og ha dem over i en ildfast form. Hell over mangoglacen, og stek det hele i ovnen i 10-12 minutter hvis det blir for fullt i stekepannen.