



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Svinefilet med stekt sopp, rosmarinpoteter, rødvinssaus og gresskar på tre måter

Rosmarinpoteter

350 g poteter
½ bunt rosmarin

Gresskar på tre måter

1 stk gresskar
🏠 3 ss eplesider- eller hvitvinseddik
🏠 2 ss sukker
🏠 2 dl vann
🏠 1 ss smør*

Indrefilet av svin

300 g indrefilet av svin

Stekt sopp

100 g sjampinjong
1 stk sjalottløk

Rødvinssaus

1 pakke rødvinssaus

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

1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.

2 **Rosmarinpoteter:** Skyll og kutt potetene i jevne skiver. Skyll rosmarinen, og plukk bladene av stilkene. Fordel potetskivene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i omtrent 30 minutter, til de er gylne og gjennomstekte. Vend inn rosmarinen når det gjenstår omtrent 10 minutter av steketiden.

3 **Gresskar på tre måter:** Del gresskaret i to på langs, og fjern kjernene. Legg gresskaret med snittflaten ned, og kutt bort skallet. Kutt den øverste smale delen av gresskaret i syltynne skiver med en skarp kniv. Kok opp 3 ss eddik, 2 ss sukker og 2 dl vann i en kjele. Vend inn gresskarskivene, kok opp, og ta kjelen av varmen. La det trekke frem til servering.

4 **Gresskar på tre måter, fortsettelse:** Del resten av gresskaret i biter på omtrent 2x2 cm. Fordel dem utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek gresskaret midt i ovnen i omtrent 25 minutter. Ha halvparten av gresskarternene i et litermål sammen med 1 ss smør, og kjør det til en jevn krem med en stavmikser.

5 **Indrefilet av svin:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Krydre kjøttet med salt og pepper, og brun det i pannen rundt om. Ha kjøttet i en ildfast form, og stek det i ovnen i omtrent 10 minutter. La kjøttet hvile i 5 minutter før du skjærer det i skiver.

6 **Stekt sopp:** Børst soppen fri for jord, og kutt dem i to. Skrell og kutt løken i tynne skiver. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen i 2 minutter, til den er gyllen. Krydre med salt og pepper, og vend inn løkskivene.

7 **Rødvinssaus:** Ha sausen over i en liten kjele, og varm opp

* Du kan bytte ut ingrediensen med et annet alternativ.