



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mørkokt svinebog i soppsaus og hasselbackpoteter med timian

Hasselbackpoteter

350 g poteter

1 stk hvitløksfedd

½ bunt timian

1 ss smør* ^B

Mørkokt svinebog i soppsaus

1 stk gul løk

1 stk hvitløksfedd

100 g sjampinjong

1 pakke matfløte

1 pakke hønsebuljong

1 pakke sopp-/porcinipulver

300 g mørkokt svinebog

1 dl vann ^B

Kokte grønnsaker

1 stk brokkoli

2 stk gulrøtter

salt ^B

olje ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Hasselbackpoteter:** Skyll og kutt potetene i jevne, tynne skiver - nesten igjennom (se tips). Potetene skal henge sammen i bunnen. Legg potetene i en ildfast form. Grovhakk den halve hvitløken. Fordel hvitløken, timianen og 1 ss smør over potetene, og krydre med salt og pepper. Stek potetene midt i stekeovnen i 30–35 minutter, eller til de er gjennomstekte.

3. **Mørkokt svinebog i soppsaus:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, hvitløken og soppen i omtrent 4–5 minutter, til de er litt brunet. Ha i matfløten, hønsebuljongen og soppulveret. Skyll ut fløtepakken med 1 dl vann, og ha det i sausen. Kok opp, og la sausen småkoke i omtrent 5–10 minutter, til den har ønsket tykkelse. Smak til med salt og pepper (se tips).

4. **Mørkokt svinebog i soppsaus, fortsettelse:** Skjær kjøttet i skiver. Ha kjøttet og kraften fra pakken i soppsausen. La det hele småkoke i 8–10 minutter.

5. **Kokte grønnsaker:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Del brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i staver. Skrell og kutt gulrøttene i staver. Kok gulrotstavene i 2 minutter. Tilsett brokkolibukettene, og kok videre i 3–4 minutter. Hell av vannet.

TIPS!

Legg spisepinner eller en liten treisleiv på hver side av hasselbackpotetene, så du ikke skjærer helt gjennom. Har du parmesan eller ost, topp potetene med den de siste 10 minuttene av steketiden. Tilsett balsamico- eller eplesidereddik i sausen.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivennlia alternativ