



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Svineschnitzel med glaserte gulrøtter og knuste poteter

Knuste poteter

1 stk hvitløksfedd
350 g poteter
1 ss smør* ^B

Glaserte gulrøtter

1 bunt timian
300 g gulrøtter
1 pakke honning

Svineschnitzel

300 g mager svinekam i skiver
1 stk egg
1 pakke panko
3 ss hvetemel* ^B

Tilbehør

1 pakke remulade

salt ^B
pepper ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B
plastfolie ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Knuste poteter:** Skrell og finhakk hvitløken. Kok potetene og hvitløken i 20–25 minutter, til potetene er gjennomkokte. Hell av vannet, og knus potetene grovt med en visp eller stapper. Rør inn 1 ss smør, og smak til med salt og pepper (se tips).
3. **Glaserte gulrøtter:** Skyll timianen og dra bladene av stilkene. Skrell og kutt gulrøttene i to eller fire på langs, avhengig av størrelsen. Fordel gulrøttene og ønsket mengde av timianen på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek gulrøttene i ovnen i 20–25 minutter, til de er møre. Vend inn honningen når det gjenstår 5 minutter av steketiden.
4. **Svineschnitzel:** Legg svineskivene utover en skjærefjøl. Dekk dem med et stykke plastfolie, og bank dem tynnere med en liten kjele. Skjær skivene i to. Visp eggene sammen i en bolle, ha 3 ss hvetemel på en tallerken, og panko på en annen. Krydre kjøttet med salt og pepper, og vend det i hvetemelet, deretter i de sammenvispede eggene og til slutt i paneringen.
5. **Svineschnitzel, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek schnitzlene i omtrent 3 minutter på hver side, til de er gylne. Legg dem over i en ildfast form eller på et stekebrett med bakepapir, etter hvert som de er ferdige. Stek schnitzlene i ovnen i 5 minutter før servering.
6. **Tilbehør:** Server remuladen til retten.

TIPS!

Ønsker du å lage en potetmos, kan du skrelle potetene før du koker dem. Hell av vannet, knus potetene med en stapper, og rør inn smør og melk til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernåvinnlig alternativ