



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Marinert svinefilet med bakte gulrøtter og purreløk, poteter og soppsaus

Kokte poteter
300 g småpoteter

Bakte gulrøtter og purreløk
1 stk purre
300 g gulrøtter

Soppsaus
1 pakke soppsaus

Marinert svinekjøtt
300 g marinerte filetstykker
av svin

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

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Kokte poteter:** Ha potetene i en kjele, og dekk dem med lettsaltet vann. Kok opp under lokk, og la potetene småkoke på lav varme i 15-18 min, eller til de er gjennomkokte.
3. **Bakte gulrøtter og purreløk:** Snitt purren i to på langs, og skyll den godt innvendig. Skrell gulrøttene. Kutt purren og gulrøttene i grove biter. Fordel grønnsakene på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i omtrent 15 minutter.
4. **Soppsaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.
5. **Marinert svinekjøtt:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2-3 minutter på hver side, eller til det er gjennomstekt. La kjøttet hvile i omtrent 5 minutter før servering.



TIPS!

Knus potetene lett sammen med litt olivenolje, salt og pepper.