



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 2 porsjoner

GL 141_2

Mørkøkt svinebog med syltet rødløk og brokkoli, servert med potetmos og peppersaus

Syltet rødløk

1 stk rødløk
2 ss eddik 7 % ^B
4 ss sukker ^B
½ dl vann ^B

Bakt brokkoli

1 stk brokkoli

Potetmos og peppersaus

500 g potetmos
½-1 pakke peppersaus

Mørkøkt svinebog

300 g mørkøkt svinebog

salt ^B
pepper ^B
smør* ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader. Kok opp vann i en kjele til potetmosen og peppersausen.

2. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Kok opp 2 ss eddik, 4 ss sukker og ½ dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken. La løken trekke i laken frem til servering.

3. **Bakt brokkoli:** Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Fordel den på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek brokkolien i ovnen i 15-20 minutter.

4. **Potetmos og peppersaus:** Legg posene med potetmos og peppersaus i vannet fra punkt 1, og la dem småkoke i omtrent 15 minutter. Ha potetmosen og peppersausen over i hver sin serveringsskål, og smak til potetmosen med salt og pepper.

5. **Mørkøkt svinebog:** Ha kjøttet og kraften fra pakken i en ildfast form. Varm kjøttet i ovnen i 12-15 minutter, eller til det er gjennomvarmt.



TIPS!

Om du ikke vil ha syltet løk, kan løken kuttes i båter og bakes med brokkolien i ovnen.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allernaivert alternativ