



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Svinefilet med sellerirotpuré, eple, grønnkål og peppersaus

Ovnsbakte grønnsaker

350 g poteter
1 stk hvitløksfedd
1 stk rødt eple
50 g strimlet grønnkål

Svinefilet

300 g filetstykke av svin

Sellerirotpuré

300 g sellerirot
1 ss smør* ^B
½–1 dl melk* ^B

Peppersaus

1 pakke peppersaus

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til selleriroten.
2. **Ovnsbakte grønnsaker:** Skyll og kutt potetene i båter. Skrell og kutt hvitløken i tynne skiver. Fordel potetene og hvitløken på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter. Skyll og kutt eplet i tynne båter. Bland eplebåtene og grønnkålen sammen med potetene når det gjenstår omtrent 5 minutter av steketiden.
3. **Svinefilet:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 2 minutter på hver side. Ha det over i en ildfast form, og stek det videre i ovnen i 12–15 minutter. La kjøttet hvile på et skjærebrett i omtrent 8 minutter, og skjær det i skiver før servering.
4. **Sellerirotpuré:** Skrell og kutt selleriroten i store terninger. Kok selleriroten i lettsaltet vann i 15–20 minutter, eller til den er gjennomkokt. Sil av vannet, og ha sellerien tilbake i kjelen. Tilsett 1 ss smør og kjør det sammen med en stavmikser til en jevn puré. Spe på med ½–1 dl melk, litt og litt, til puréen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.
5. **Peppersaus:** Ha sausen i stekepannen du stekte kjøttet i, og varm den opp på middels varme under omrøring.



TIPS!

Kutt selleriroten i biter, og stek den i ovnen sammen med potetene for å spare tid og oppvask.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivennlia alternativ