



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Svinefilet med fransk potetsalat, asparges og kryddersmør

Fransk potetsalat

350 g poteter
1 pakke sennepsvinaigrette

Svinefilet og grønnsaker

1 stk rød paprika
100 g asparges
300 g filetstykke av svin

Tilbehør

60 g ruccola
1 stk tomat
½ pakke kryddersmør

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

- 1. Fransk potetsalat:** Kok potetene i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte. Del de ferdigkokte potetene i skiver, og ha dem i en serveringsbolle. Vend inn sennepsvinaigretten, og krydre med salt og pepper.
- 2. Svinefilet og grønnsaker:** Skyll paprikaen og aspargesene. Rens og kutt paprikaen i 8 båter. Brekk av den nederste, trevlete delen på aspargesene. Skjær kjøttet i skiver.
- 3. Svinefilet og grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre kjøttet med salt og pepper, og stek det i 2–3 minutter på hver side. Ha det over på en tallerken, og la det hvile. Stek paprikaen og aspargesene i samme panne i omtrent 3 minutter. Krydre med litt salt og pepper.
- 4. Tilbehør:** Skyll ruccolaen og tomaten. Del tomaten i båter, og tørk ruccolaen.
- 5. Servering:** Server kryddersmøret til retten.



TIPS!

Fint vær? Fyr opp grillen, og grill grønnsakene og kjøttet.