



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 25-35 min 👤 2 porsjoner

GL 082_2

Stekt røkt flesk med persillesaus og poteter

Kokte poteter

350 g poteter

Ovnsbakte rotgrønnsaker

300 g gulrøtter

1 stk pastinakk

Persillesaus

5 dl helmelk

1 bunt bladpersille

2 ss smør* ^B

2 ss hvetemel* ^B

Stekt røkt flesk

300 g grillbacon

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Kokte poteter:** Kok potetene i omtrent 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
3. **Ovnsbakte rotgrønnsaker:** Skrell og kutt gulrøttene og pastinakken i to på langs. Fordel grønnsakene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek gulrøttene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og møre.
4. **Persillesaus:** Varm opp en kjele til middels varme. Smelt 2 ss smør i kjelen, og tilsett 2 ss hvetemel. Visp eller rør det sammen til du har en jevn blanding. La blandingen steke litt for å fjerne melsmaken. Hell deretter på melken, litt etter litt, under omrøring. La sausen tykne underveis. Kok forsiktig opp, og smak til med salt og pepper. Skyll og finhakk bladpersillen, og vend den inn i sausen. La sausen stå på lav varme frem til servering.
5. **Stekt røkt flesk:** 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 gyllent og gjennomstekt.



TIPS!

Vil du spare oppvask, kan du koke grønnsakene sammen med potetene. Kutt grønnsakene i skiver, og kok dem med potetene de siste 5 minuttene.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allernærslutt alternativ