



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Svinefilet med bakt potet- og purreløksalat og balsamico chimichurri

Bakt potetsalat

350 g poteter
1 stk purre
250 g cherrytomater
½ stk sjalottløk
1 pose hvitvinseddik 15ml
½ ts sukker ^B

Svinefilet

300 g filetstykke av svin

Balsamico chimichurri

½ bunt bladpersille
1 stk hvitløksfedd
½ stk sjalottløk
½ pakke oregano
½ pakke chiliflak
1 pakke balsamicovinaigrette
1 ss olivenolje ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Bakt potetsalat:** Skyll eller skrell potetene, og kutt dem i grove biter. Kutt vekk den mørkegrønne delen, og skyll resten av purren godt. Del den i tykke skiver, og fordel purren og potetene på et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper, og stek grønnsakene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til det er gyllent og mørt.
3. **Svinefilet:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet raskt på alle sider, til det har en jevn stekeskorpe. Legg kjøttet på stekebrettet med grønnsakene når det gjenstår 8–10 minutter av grønnsakenes steketid (se tips). La kjøttet hvile i 4–5 minutter, eller til resten av retten er klar.
4. **Balsamico chimichurri:** Skyll og finhakk bladene på bladpersillen. Skrell og finhakk hvitløken og halve sjalottløken, og ha det i en skål sammen med persillen, oreganoen og chiliflakene. Rør inn balsamicovinaigretten og 2 ss olivenolje, og smak til med salt og pepper.
5. **Bakt potetsalat, fortsettelse:** Skyll og del tomatene i to, og skrell og kutt resten av sjalottløken i tynne skiver. Ha tomaten og løken i en stor bolle og vend inn hvitvinseddiken, ½ ts sukker, og litt salt og pepper. Skjær kjøttet i skiver, og vend de ferdigsteke potetene og purren sammen med tomatene før servering.

TIPS!

Sett inn et steketermometer om du har, og stek svinekjøttet til det har 62–64 grader i kjernetemperatur. La kjøttet hvile til temperaturen ligger på 65–68 (rosa kjerne).