



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Filetstykke av svin med ovnsbakte potetskiver og syrlig rødløk, asparges, aioli og ruccola

**Ovnsbakte potetskiver og syrlig rødløk**  
350 g poteter  
1 stk rødløk  
1 pakke balsamicovinaigrette

**Filetstykke av svin**  
300 g filetstykke av svin

**Asparges**  
100 g asparges  
½ ss smør\*<sup>B</sup>  
1 dl vann<sup>B</sup>

**Tilbehør**  
60 g ruccola  
½ pakke aioli

olje<sup>B</sup>  
salt<sup>B</sup>  
pepper<sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte potetskiver og syrlig rødløk:** Skyll og kutt potetene i tykke skiver. Skrell og kutt rødløken i to. Del hver halvdel i tre båter som henger sammen i stilkfestet. Fordel potetene på den ene siden av et stekebrett med bakepapir, og rødløken på den andre siden. Vend inn litt olje, salt og pepper med potetene, og ha balsamicovinaigretten over rødløken. Stek potetene og rødløken midt i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til potetene er gylne og gjennomstekte.
3. **Filetstykke av svin:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet på alle sider i 2–3 minutter, til det er godt brunet. Legg kjøttet oppå potetene når det gjenstår omtrent 12 minutter av grønnsakenes steketid, og stek det hele ferdig sammen. La kjøttet hvile i 5 minutter før du skjærer det i skiver.
4. **Asparges:** Kutt vekk endene på aspargesene, og skrell den nederste halvdel. Tørk ut av stekepannen fra forrige steg, og ha i ½ ss smør, 1 dl vann og litt salt. Kok opp, og ha i aspargesen. Damp aspargesen under lokk, i 2–3 minutter.
5. **Tilbehør:** Skyll og tørk ruccolaen, og server ruccolaen og aiolien til retten.

## TIPS!

Hvis du bruker steketermometer, skal kjøttet ha en kjerne­temperatur på omtrent 62 grader.

\* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivnalia alternativ