



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mørkøkt svinebog i urtesjy, bakt spisskål, frisk potetsalat og estragonmajones

Potetsalat

350 g poteter
½-1 pakke reddiker
1 stk sjalottløk
½-1 stk grønt eple
1 pakke sennepsvinaigrette

Mørkøkt svinebog i urtesjy

300 g mørkøkt svinebog
1 pakke urtemiks
½ pose glutenfri soyasaus
1½ ss smør* ^B
½ dl vann ^B

Bakt spisskål

½ stk spisskål

Servering

½ pakke estragonmajones

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til potetene.
2. **Potetsalat:** Skyll og kutt potetene i store terninger. Kok potetene i vannet fra forrige punkt i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte.
3. **Mørkøkt svinebog i urtesjy:** Ha kjøttet, kraften fra pakken, urtemiksen, soyasausen, 1½ ss smør og ½ dl vann i en kjele på middels varme. Ha på et lokk og kok opp. La det småkoke i omtrent 15 minutter, eller til kjøttet er gjennomvarmt. Ta av lokket, dra kjøttet litt fra hverandre med to gaffer, og la det småkoke i omtrent 5 minutter.
4. **Bakt spisskål:** Kutt spisskålen i mindre båter. Fordel dem i en stor ildfast form, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek kålen i ovnen i omtrent 15 minutter. Snu dem omtrent halvveis i steketiden.
5. **Potetsalat, fortsettelse:** Skyll reddikene og eplet, og skrell sjalottløken. Kutt reddikene i tynne skiver, eplet i terninger og finhakk løken. Ha reddikene, eplet, løken og de ferdigkokte potetene i en stor serveringsskål, og vend inn sennepsvinaigretten. Krydre med salt og pepper.
6. **Servering:** Server estragonmajonesen til retten.