



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Svinefilet med ovnsbakte poteter, stekte reddiker og asparges, servert med smørsaus

**Ovnsbakte småpoteter**  
300 g småpoteter

**Smørsaus**  
1 pakke smørsaus

**Svinefilet**  
300 g filetstykke av svin

**Stekte reddiker og asparges**  
1 pakke reddiker  
100 g asparges  
1 stk rødløk

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte småpoteter:** Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 15–20 minutter, eller til de er gjennomstekte.
3. **Smørsaus:** Legg posen med saus i en kjele med vann. Kok opp og la den småkoke i omtrent 10 minutter, eller til resten av retten er klar.
4. **Svinefilet:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 2 minutter på hver side, eller til det har en jevn stekeskorppe. Legg kjøttet på brettet med potetene når det gjenstår omtrent 12 minutter av potetenes steketid (se tips). La kjøttet hvile til resten av retten er klar.
5. **Stekte reddiker og asparges:** Skyll reddikene og aspargesen. Kutt vekk de nederste 3 centimeterne av aspargesen, og del reddikene i to. Skrell og kutt rødløken i tynne båter. Varm opp stekepannen fra punkt 4 til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek grønnssakene i omtrent 5 minutter. Krydre med litt salt og pepper.
6. **Servering:** Skjær kjøttet i skiver ved servering.

## TIPS!

Stikk et steketermometer i den tykkeste delen av fileten. Stek kjøttet til temperaturen viser 68 grader. Ta kjøttet ut av ovnen, og la det hvile i minst 10 minutter før du skjærer det i skiver.