



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

Grillet svinenakke og spisskål med gulrøtter, gressløkpoteter og bearnéssaus

Gressløkpoteter

350 g poteter
½ bunt gressløk
½ ss smør* ^B

Gulrøtter

2 stk gulrøtter
1 dl vann ^B
½ ss smør* ^B

Grillet svinenakke og kål

½ stk spisskål
300 g svinenakke i skiver
½ pakke kryddermiks med fennikel og pepper

Bearnéssaus

½–1 pakke bearnéssaus
salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp grillen slik at du har en sone med direkte varme, og en sone med indirekte varme.
2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skylle de ingrediensene som trenger det.
3. **Gressløkpoteter:** Del potetene i to, og kok dem i lettsaltet vann i ca. 20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
4. **Gulrøtter:** Skrell og kutt gulrøttene i tynne skiver på skrå. Ha gulrotskivene i en kjele med vannet, og kok på høy varme under lokk i ca. 4 minutter. Hell av vannet og tilsett smøret. Krydre med litt salt og pepper.
5. **Grillet svinenakke og kål:** Del kålen i båter. Pensle kjøttet og snittflatene på kålen med nøytral olje. Grill kålen og kjøttet over direkte varme i ca. 2 minutter på hver side. Grill det hele videre på indirekte varme under lokk i ca. 5 minutter, eller til kjøttet er gjennomstekt og kålen er mør. Krydre det hele med salt, pepper og kryddermiksen.
6. **Bearnéssaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og varm opp på middels varme under omrøring.
7. **Gressløkpoteter, fortsettelse:** Finhakk gressløken. Hell vannet av de ferdigkokte potetene, og vend inn gressløken og smøret.
8. **Servering:** Server den grillete svinenakken med gressløkpotetene, den grillete kålen, gulrøttene og bearnaisesausen.

TIPS!

Kjøttet kan stekes i en stekepanne på middels høy varme i ca. 3 minutter på hver side, og kålen strimles og dampes sammen med gulrøttene.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivenlig alternativ