



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\* <sup>B</sup>  
½ dl vann <sup>B</sup>

## Bakt spisskål

½ stk spisskål

## Servering

½ pakke estragonmajones

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 gaffler, 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.