



Bilde kan avvike noe fra oppskriften.

# Barbecueglasert svinefilet og aiolipoteter, nektarinsalat med ruccola og tomat

## Aiolipoteter

350 g poteter  
½-1 pakke aioli

## Barbecueglasert svinefilet

300 g filetstykke av svin  
½-1 pakke barbecuesaus

## Nektarinsalat med ruccola og tomat

1 stk nektarin  
1 stk tomat  
60 g ruccola  
1 stk sjalottløk  
½ pose hvitvinseddik 15ml  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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. **Aiolipoteter:** Del potetene i tykke skiver, og kok dem i lettsaltet vann i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte.
4. **Barbecueglasert svinefilet:** Pensle kjøttet med litt olje, og krydre med litt salt og pepper. Grill kjøttet over direkte varme i ca. 3 minutter på hver side, eller til det har grillstriper. Grill kjøttet videre over indirekte varme i 6-8 minutter eller til det er akkurat gjennomstekt. Pensle kjøttet med barbecuesausen mot slutten av grilltiden, og la det deretter hvile i 3 minutter før det kuttes i skiver.
5. **Nektarinsalat med ruccola og tomat:** Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Kutt nektarinen og tomaten i båter. Ha nektarin- og tomatbåtene, ruccolan og løken i en serveringsskål, vend inn olivenoljen og eddiken, og krydre med litt salt og pepper.
6. **Aiolipoteter, fortsettelse:** Hell vannet av de ferdigkokte potetene, og la dem dampe seg tørre. Ha potetene over i en bolle, og vend inn aiolien.
7. **Servering:** Server det bbq-glaserte kjøttet med aiolipotetene og salaten.

## TIPS!

Dårlig vær? Brun kjøttet rundt om i litt olje i en stekepanne på høy varme, og ha det over i en ildfast form. Stek kjøttet videre i ovn ved 220 grader varmluft i ca. 8 minutter, og pensle det med barbecuesausen mot slutten av steketiden.