



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Svinefilet med bakt potet- og purreløksalat og balsamico chimichurri

Bakt potetsalat

350 g poteter
1 stk purre
250 g cherrytomater
½ stk sjalottløk
1 pose hvitvinseddik 15ml
½ ts sukker ^B

Svinefilet

300 g filetstykke av svin

Balsamico chimichurri

½ bunt bladpersille
1 stk hvitløksfedd
½ stk sjalottløk
½ pakke oregano
½ pakke chiliflak
½-1 pakke balsamicovinaigrette
1 ss olivenolje ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.

2. **Bakt potetsalat:** Skyll eller skrell potetene, og kutt dem i grove biter. Kutt vekk den mørkegrønne delen, og skyll resten av purren godt. Del den i tykke skiver, og fordel purren og potetene på et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper, og stek grønnsakene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til det er gyllent og mørt.

3. **Svinefilet:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet raskt på alle sider, til det har en jevn stekeskorpe. Legg kjøttet på stekebrettet med grønnsakene når det gjenstår 8-10 minutter av grønnsakenes steketid (se tips). La kjøttet hvile i 4-5 minutter, eller til resten av retten er klar.

4. **Balsamico chimichurri:** Skyll og finhakk bladene på bladpersillen. Skrell og finhakk hvitløken og halve sjalottløken, og ha det i en skål sammen med persillen, oreganoen og chiliflakene. Rør inn balsamicovinaigretten og 2 ss olivenolje, og smak til med salt og pepper.

5. **Bakt potetsalat, fortsettelse:** Skyll og del tomatene i to, og skrell og kutt resten av sjalottløken i tynne skiver. Ha tomaten og løken i en stor bolle og vend inn hvitvinseddiken, ½ ts sukker, og litt salt og pepper. Skjær kjøttet i skiver, og vend de ferdigsteke potetene og purren sammen med tomatene før servering.

TIPS!

Sett inn et steketermometer om du har, og stek svinekjøttet til det har 62-64 grader i kjernetemperatur. La kjøttet hvile til temperaturen ligger på 65-68 (rosa kjerne).