



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Krydderstekt svinenakke med søtbakte gulrøtter, aiolipoteter og polkabetesalat

Aiolipoteter

350 g poteter
½-1 pakke aioli

Søtbakte gulrøtter

300 g gulrøtter
1 ss sukker ^B

Polkabetesalat

1 stk polkabete
75 g Mamma Mia salatblanding
½-1 pakke balsamicovinaigrette

Krydderstekt svinenakke

300 g svinenakke i skiver
1 pakke kryddermiks med fennikel og pepper

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Aiolipoteter:** Skyll og del potetene i tykke skiver. Kok potetskivene i lettsaltet vann i omtrent 12 minutter, eller til de er møre.
3. **Søtbakte gulrøtter:** Skrell og del gulrøttene i fire på langs. Ha gulrotstavene på et stekebrett som er dekket med bakepapir, og vend inn litt olje, salt, pepper og 1 ss sukker. Stek gulrøttene i ovnen i omtrent 20 minutter.
4. **Polkabetesalat:** Skrell og del polkabeten i to. Kutt polkabeten i så tynne skiver du klarer med en skarp kniv, eller bruk en mandolin hvis du har det. Ha polkabeteene i en bolle, og vend dem sammen med tobladsalaten og balsamicovinaigretten.
5. **Krydderstekt svinenakke:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 3 minutter på hver side, eller til det akkurat er gjennomstekt. Skru av varmen på platen, og krydre kjøttet med kryddermiksen. La kjøttet hvile i stekepannen frem til servering.
6. **Aiolipoteter, fortsettelse:** Hell av vannet fra potetene, og la dem dampe fra seg i omtrent 2 minutter. Bland aiolien med potetene, og krydre med salt og pepper.