



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Grillet filetstykke av svin med paprika og mais, servert med nektarinsalat og valnøtter

## Grillet svin, paprika og mais

2 stk maiskolber  
1 stk rød paprika  
300 g filetstykke av svin

## Nektarinsalat med valnøtter

1 stk sjalottløk  
1 stk nektarin  
1 pakke valnøtter  
75 g Mamma Mia salatblanding  
1 pakke sennepsvinaigrette

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. **Grillet svin, paprika og mais:** Del hver maiskolbe i fire. Rens og kutt paprikaen i grove strimler. Vend grønnsakene og kjøttet i litt olje, og krydre med salt og pepper. Grill kjøttet og grønnsakene over direkte varme i ca. 2 minutter, eller til de har jevne grillstriper. Legg det så over på indirekte varme og grill videre under lokk i ca. 10 minutter, eller til kjøttet er gjennomstekt. Ta grønnsakene av grillen etter ca. 5 minutter, eller når de er møre. La kjøttet hvile i ca. 3 minutter før servering.
4. **Nektarinsalat med valnøtter:** Skrell og kutt løken i skiver. Del nektarinen i båter. Grovhakk valnøttene. Ha løken, nektarinen, valnøttene og salaten i en serverings-skål, og bland inn sennepsvinaigretten.
5. **Servering:** Kutt kjøttet i skiver og server med den stekte paprikaen, maisen og salaten.

## TIPS!

Kjøttet kan brunes i smør og olje i en stekepanne på høy varme, og etterstekes i ovn ved 220 grader i ca. 10 minutter. Stek maisen og paprikaen i litt olje i en stekepanne i ca. 2 minutter på høy varme.