



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 35 - 45 min 👤 2 porsjoner 📅 Anbefales tidlig i uken

Sitruskrydret svinefilet med hasselbackpoteter og smørglasert kål med appelsin, servert med rødvinssaus

Hasselbackpoteter

1 stk hvitløksfedd
350 g poteter
1 stk Grana Padano

Sitruskrydret svinefilet

300 g filetstykk av svin
½–1 pakke sitruskrydder

Smørglasert kål

1 stk sjalottløk
1 stk appelsin
100 g finsnittet rødkål
75 g grønnkål
🏠 1 ss smør*

Rødvinssaus

1 pakke rødvinssaus

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Hasselbackpoteter:** Skrell og finhakk hvitløken. Skyll og kutt potetene i tynne skiver, nesten helt igjennom, men slik at de fortsatt sitter sammen i bunnen.
- 3 **Hasselbackpoteter, fortsettelse:** Legg potetene i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene midt i ovnen i 25 minutter. Ta potetene ut av ovnen, og skru ned varmen til 210 grader. Fordel hvitløken og litt smør på hver av potetene, og finriv Grana Padano-osten på et rivjern over potetene. Stek det hele videre i 8–10 minutter, eller til potetene er møre.
- 4 **Sitruskrydret svinefilet:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet raskt på alle sider, til det har en jevn stekeskorpe. Legg kjøttet i formen med potetene når det gjenstår 8–10 minutter av potetenes steketid, og stek det ferdig med potetene (se tips). Krydre kjøttet med sitruskrydderet, og la det hvile i 2–3 minutter før du skjærer det i skiver.
- 5 **Smørglasert kål:** Skrell og kutt sjalottløken i skiver. Skrell og kutt appelsinen i terninger.
- 6 **Smørglasert kål, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, rødkålen og grønnkålen i 2–4 minutter. Krydre med salt og pepper. Tilsett 1 ss smør, og stek videre i 1 minutt. Vend innappelsinen til slutt.
- 7 **Rødvinssaus:** Hell rødvinssausen over i en kjele, og kok opp på lav varme under omrøring.

Tips fra kokken: Bruk steketermometer om du har. Kjøttet skal ha en temperatur på 65–68 grader.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ