



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Marinert svinefilet med bakte gulrøtter og purreløk, poteter og soppsaus

Kokte poteter

300 g småpoteter

Bakte gulrøtter og purreløk

1 stk purre

300 g gulrøtter

Soppsaus

1 pakke soppsaus

Marinert svinekjøtt

300 g marinerte

filetstykker av svin

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2 **Kokte poteter:** Ha potetene i en kjele, og dekk dem med lettsaltet vann. Kok opp under lokk, og la potetene småkoke på lav varme i 15–18 min, eller til de er gjennomkokte.

3 **Bakte gulrøtter og purreløk:** Snitt purren i to på langs, og skyll den godt innvendig. Skrell gulrøttene. Kutt purren og gulrøttene i grove biter. Fordel grønnsakene på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i omtrent 15 minutter.

4 **Soppsaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.

5 **Marinert svinekjøtt:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter på hver side, eller til det er gjennomstekt. La kjøttet hvile i omtrent 5 minutter før servering.

Tips fra kokken: Knus potetene lett sammen med litt olivenolje, salt og pepper.