



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Røkt svinebiff med bakt sjalottløk, timian- og eplepoteter, blomkålpuré og sjysaus

Blomkålpuré

½ stk blomkål
1½ dl lettmeik

Poteter og bakt løk

350 g poteter
½ stk rødt eple
½ bunt timian
2 stk sjalottløk

Sjysaus

½ pakke sjysaus

Røkt svinebiff

300 g røkt svinekam
uten ben

🏠 bakepapir (kan
sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Blomkålpuré:** Del blomkålen i buketter, ha den i en kjele, og tilsett melken. Kok blomkålen under lokk i omtrent 15 minutter eller til den er mør.
- 3 **Poteter og bakt løk:** Skyll potetene, eplet og timianen. Kutt potetene og eplet i skiver og dra timianbladene fra stilken. Fordel potet- og epleskivene og timianbladene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Del sjalottløkene i to på langs og legg dem oppå potetene (skallet fjernes ved servering). Stek det hele i ovnen i omtrent 25 minutter, eller til potetene er gylne og møre.
- 4 **Sjysaus:** Ha sausen i en liten kjele og kok opp under omrøring.
- 5 **Røkt svinebiff:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme og ha i litt olje. Stek kjøttet i 3 minutter på hver side, og la det hvile frem til servering.
- 6 **Blomkålpuré, fortsettelse:** Ha melken over i en kopp, og miks blomkålen til en jevn puré med en stavmikser. Spe med melken til ønsket konsistens, og smak til med litt salt og pepper.

Tips fra kokken: Ha eventuelt litt vann i kjelen sammen med blomkålen, hvis melken ikke dekker blomkålen helt.