



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 30 - 45 min 👤 2 porsjoner

Krydderstekt svinenakke med ovnsbakte rotgrønnsaker, potetmos, soppsaus og rørte tyttebær

Potetmos

350 g poteter

🏠 1 ss smør*

🏠 1 dl melk*

Ovnsbakte rotgrønnsaker

2 stk gulrøtter

300 g sellerirot

Krydderstekt svinenakke

300 g svinenakke i
skiver

½–1 pakke kryddermiks
med fennikel og pepper

Soppsaus

1 pakke soppsaus

Servering

1 pakke rørte tyttebær

🏠 bakepapir (kan
sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Potetmos:** Skyll eller skrell potetene, og kok dem i usaltet vann i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 3 **Ovnsbakte rotgrønnsaker:** Skrell og kutt gulrøttene og selleriroten i jevnstore terninger. Fordel dem på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek rotgrønnsakene midt i ovnen i omtrent 20 minutter.
- 4 **Krydderstekt svinenakke:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter på hver side. Skru av varmen, og krydre med kryddermiksen. La kjøttet hvile i stekepannen frem til servering.
- 5 **Soppsaus:** Ha sausen i en liten kjele, og varm den opp på middels varme under omrøring til den er varm.
- 6 **Potetmos, fortsettelse:** Sil vannet av potetene når de er gjennomkokte, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene sammen med 1 ss smør. Spe på med 1 dl melk, litt og litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.
- 7 **Servering:** Server de rørte tyttebærene til retten.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ