



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Helstekt svinefilet med tyttebærglasert pære, sellerirotpuré, soppsaus og ovnsbakte potetskiver med grønnkål

Ovnsbakte potetskiver med grønnkål

350 g poteter
1 stk hvitløksfedd
75 g grønnkål

Sellerirotpuré

300 g sellerirot
🏠 ½ ss smør*

Helstekt svinefilet

300 g filetstykke av svin
🏠 1 ts smør*

Tyttebærglasert pære

1 stk pære
1 pakke rørte tyttebær

Soppsaus

½–1 pakke soppsaus

🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte potetskiver med grønnkål:** Skyll og kutt potetene i fire skiver. Skrell og kutt hvitløken i tynne skiver. Fordel potetene og hvitløken utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter.
- 3 **Sellerirotpuré:** Skrell og kutt sellerirotten i store terninger. Kok sellerirotten i omtrent 10 minutter, eller til den er mør. Sil av vannet, og la sellerirotten dampe seg tørr i kjelen. Tilsett ½ ss smør, og kjør det hele til en jevn puré med en stavmikser (se tips). Smak til med salt og pepper.
- 4 **Helstekt svinefilet:** Del kjøttstykkene i to på langs hvis de er tykke, og krydre med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i 1 ts smør og litt olje. Stek kjøttet i 1 minutt på hver side, og legg det over på en tallerken. Legg kjøttet på brettet med potetene når det gjenstår omtrent 12 minutter av potetenes steketid, og stek kjøttet ferdig med potetene. La kjøttet hvile i 2–3 minutter før du skjærer det i skiver.
- 5 **Ovnsbakte potetskiver med grønnkål, fortsettelse:** Ta brettet med potetene ut av ovnen, og vend inn grønnkålen. Stek det hele videre i omtrent 5 minutter, eller til potetene er gjennomstekte og grønnkålen er sprø.
- 6 **Tyttebærglasert pære:** Skrell og kutt pæren i jevnstore terninger. Vask stekepannen du brukte til kjøttet. Varm opp stekepannen til høy varme, og ha i litt olje. Stek pæren i omtrent 1 minutt, til den er gyllen. Vend inn tyttebærene.
- 7 **Soppsaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.

Tips fra kokken: Hvis du ønsker å forenkle oppskriften kan du kutte sellerirotten i biter, og steke den i ovnen med potetene.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ