



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Filetstykke av svin med urtestekte rotgrønnsaker og jasminris, servert med smørsaus

Ris

135 g jasminris

Urtestekte rotgrønnsaker

2 stk gulrøtter

300 g sellerirot

1 stk rødbete

½-1 pakke urtemiks

🏠 1 ss smør*

Svinefilet

300 g filetstykke av svin

Smørsaus

½-1 pakke smørsaus

½-1 pakke sitruskrydder

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2 **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

3 **Urtestekte rotgrønnsaker:** Skrell og kutt gulrøttene, sellerirot og rødbeten i grove biter. Ha grønnsakene i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene midt i ovnen i omtrent 20 minutter.

4 **Svinefilet:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre kjøttet med salt og pepper, og stek det i 3-4 minutter. Snu på kjøttet underveis, så hele kjøttstykket får en jevn stekeskorpe.

5 **Urtestekte rotgrønnsaker og svinefilet:** Ta formen med grønnsakene ut av ovnen etter 10 minutter, og vend inn ønsket mengde av urtemiksen og 1 ss smør. Legg kjøttet i formen med grønnsakene. Skru ned varmen på ovnen til 200 grader. Stek kjøttet med grønnsakene de siste 10 minuttene av grønnsakenes steketid (se tips).

6 **Smørsaus:** Ha sausen over i en liten kjele, og varm den opp på middels varme under omrøring. Smak til med sitruskrydderet.

Tips fra kokken: Ha et steketermometer i den tykkeste delen av fileten. Stek kjøttet til temperaturen viser 62-65 grader. Ta kjøttet ut av ovnen, la det hvile til temperaturen når 68 grader, og skjær det i skiver.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ