



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sellerikremet pasta med filetstykke av svin, servert med lun kålsalat med eple og dill

Sellerikremet pasta

300 g sellerirot
200 g linguine

🏠 1 ss smør*

🏠 1 dl melk*

Svinefilet

300 g filetstykke av svin

Lun kålsalat

1 stk grønt eple

1 bunt dill

½ stk rødløk

1 bit spisskål

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.

2 **Sellerikremet pasta:** Skjær bort skallet fra sellerirot, og skjær sellerien i grove terninger. Fordel terningene på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek sellerien i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til den er gyllen og mør. Tilbered pastaen som anvist på pakken (se tips).

3 **Svinefilet:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter. Vend på det underveis, slik at det får en jevn stekeskorpe. Stek kjøttet ferdig i ovnen på brettet med sellerien, når det gjennstår omtrent 12 minutter av selleriens steketid. La kjøttet hvile i 5 minutter før du skjærer det i skiver.

4 **Lun kålsalat:** Skyll eplet og dillen, og skrell rødløken. Kutt eplet og løken i små terninger, og finhakk dillen. Kutt spisskålen i strimler. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til høy varme, og ha i litt ny olje. Stek kålen i 2–3 minutter, til den er gyllen. Skru av varmen, vend inn eplet, løken og dillen, og krydre med litt salt og pepper.

5 **Sellerikremet pasta, fortsettelse:** Ha den ferdigbakte sellerien i et litermål sammen med 1 ss smør og 1 dl melk. Kjør det hele sammen til en jevn krem med en stavmikser, og smak til med salt og pepper. Vend ønsket mengde av sellerikremen inn med pastaen rett før servering.

Tips fra kokken: Hold av litt av pastavannet og spe med det når pureen lages. Skrell og kutt løken i tykke båter og bak dem i ovnen med sellerien, hvis dere heller foretrekker det.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ