

Svin indrefilet med potetmos og grønnsaker



Denne oppskriften blir ekstra god servert med cherrytomater og parmesan.

1

Slik gjør du

Ta frem kjøttet i god tid før steking så det blir romtemperert. Tørk av med kjøkkenpapir eller en ren klut så det blir tørt.

Skrell potetene og kok de myke. Mos de med en gaffel eller en potetstappe. Ta 50 gram parmesan og rasp dette ned i den varme stappen. Tilsett smør og rør godt sammen. Finhakk dine favoritt-urter og ha de i sammen med salt, pepper og eventuelt litt sitronsaft.

2

Stek indrefilet og sett i ovn

Varm en panne med olje eller smør til høy temperatur. Stek kjøttet gyldent på alle sider. Legg over i en ildfast form og etterstek i ovnen i ca 15 minutter til kjøttet får en kjernetemperatur på 68 grader.

La kjøttet hvile på skjærebrettet i 5 minutter. Når kjøttet hviler steker du cherrytomater på stilk raskt i en varm panne med litt olje.

3

Skjær kjøttet i delikate biter

Skjær kjøttet i tykke skiver, og strø over salt og pepper. Server med deilig potetmos, stekte tomater og litt oliven med frisk basilikum.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde indrefilet av svin	800 g
Poteter	800 g
Nøytral olje	
Parmesan (revet)	100 g
Smør	10 g
Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)	
Cherrytomater	1 pk
Sorte oliven	2 dl
Salt & Pepper	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose