

Oppskrift

Svinenakke med ovnsbakte rotgrønnsaker og potetstappe



1

Potetstappe

Skrell og kok så potetene møre i rikelig med vann.

Hell av kokevannet og ha potetene i en kjøkkenmaskin med grind.

Kjør potetene til mos, tilsett så varm fløtemelk og smør.

Når konsistensen er fin, smak til med salt og pepper.

2

Skrell grønnsakene og del dem i biter.

Vend dem i salt, pepper og litt olje, stek til møre og gylne på 180 °C ca 20 minutter.

3

Varm svinenakken i kokende vann i sousvideposen, evt på damp, eller skjær den i skiver og varm den i bakke under folie på 160 °C.

Produkter i denne oppskriften

Svinenakke Sousvide Hel 2,5kg Pk



Ingredienser

Gilde Svinenakke sousvidekokt 1,7 kg

Poteter 2 kg

Fløtemelk 5 dl

Smør 100 g

Rotgrønnsaker (eks. gulrot, kålrot, purre) 900 g

Salt og pepper