



Svinefilet med rosmarin, pinjenøtter og maiskrem

Til 4 personer

600 g svinefilet
150 g bacon i terninger
8 stekeløker
2 ss olivenolje
3 ss ristede pinjenøtter
1 kvist rosmarin
2 kvister timian
5 dl kalvefond
1 dl hvitvin

Brun baconterningene i en varm panne og la dem renne av seg på papir.

Tørk av svinefileten og skjær den i skiver som er to centimeter tykke. Brun svinefileten og stekeløkene i olje, og tilsett vin, kalvefond og krydder. La det surre på svak varme i ca 15 minutter. Krydre med salt og pepper. Strø over pinjenøtter og bacon.

Majscrème

1 dl Green Giant maiskorn
1 ts dijonsennep
1 ts sitronjuice
3 dl gresk yoghurt

Bland mais, sitronjuice og sennep til en jevn blanding i en drinkmikser. Tilsett yoghurt og smak til med salt og pepper.

Ovnsstekte poteter og smørstekt minimais

600 g små poteter, skrellede
2 ss olivenolje
400 g sukkererter
8 Green Giant-maiskolber
2 kvister persille
2 ss smør

Vend potetene i olivenolje, krydre med salt og pepper, og stek dem i ovnen ved 200 grader til potetene kjennes myke.

Fres sukkerertene og minimaisen i smør. Tilsett vann og la det koke inn slik at sukkerertene blir myke.

Vend i persillen og potetene.

