

Oppskrift

# Ægirmarinerte svinekjaker med selleri- og søtpotetstappe



1

Skrell og kutt søtpotet og sellerirot i terninger som kokes møre. Sil av vannet og lag en stappe ved å mose potetene. Ha i smør og spe inn melk til passe konsistens. Smak

til med salt og pepper.

2

Del stjerneløk og sopp i fire, bacon i biter som brunes i panne. Hell over oksekraft, soyasaus og urter, og la det koke i noen minutter.

3

La svinekjakene skåret i skiver trekke i sausen et par minutter før de serveres med stappe og et dryss granateplekjerner over.

## Produkter i denne oppskriften

Svinekjaker Kokt Mar i Ægir ØI Pk



Bacon Ternet 2kg Pk



# Ingredienser

Gilde Ægirmarinerte svinekjøker 600 g

## Selleri- og søtpotetstappe

Søtpotet 300 g

Sellerirot 200 g

Melk 1,2 dl

Smør 2 ss

Salt og pepper

## Saus

Stjerneløk 100 g

Sjampinjong 100 g

Gilde Bacon ternet 150 g

Oksekraft 3 dl

Soyasaus 2 ss

Rødvinseddik 1 ss

Rosmarin, finhakket 1 ss

Timian, finhakket 1 ss

Granateple 50 g

Salt og pepper