

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	