



# Marinerede svinemedaljoner med jordskokkecreme

Her kan man nyde saucen med god samvittighed, da den er lavet af jordskokker. En fin og nem ret til gæster, men jeg laver den også gerne til hverdag, når det er sæson for disse lækre nøddeagtige rødder.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

**Tilberedningstid:** 1 time marineret + 45 min  
**Antal personer:** 4

## Ingredienser

### Marinade:

- ½ dl hvidvin
- ½ dl sojasauce
- 2 spsk. ekstra jomfruolivenolie
- 1 spsk. ahornsirup
- 3 enebær, 6-8 rosa peberkorn, havsalt, tørrede krydderurter (rosmarin, timian), knust
- 2 svinemørbrader skåret i 3 cm tykke medaljoner

### Jordskokkecreme:

- 300 g jordskokker
- 1 skalotteløg
- 2 spsk. smør
- 1 sjat hvidvin
- 2,5 dl vand
- Evt. 1 fed hvidløg
- ½ grøntsagsbouillonterning
- En god sjat fløde
- Salt og peber

**Tilbehør:** Grønsager såsom smørstegte rosenkål, haricots verts, stegte gulerødder eller broccolistykker og groft brød eller pasta.



## Til denne ret anbefaler vi



**Mâcon-Fuissé Les Pelées**  
Domaine Sebastien Giroux  
Bourgogne, Frankrig  
Varenr. 1545536



**Château Arrogant Frog Chardonnay**  
The Humble Winemaker  
Languedoc, Frankrig  
Varenr. 1489236



**Lèonus**  
Cortonesi  
Toscana, Italien  
Varenr. 2367936



**La Champine Viognier**  
Jean Michel Gerin  
Rhône, Frankrig  
Varenr. 1536236





**Pynt:** friskhakket persille eller meget tynde porreskiver

## Fremgangsmåde

### **Marinade:**

Kom hvidvin, sojasauce, olivenolie, ahornsirup og de knuste krydderier/krydderurter i en skål og marinér medaljonerne i denne blanding i ca. 1 time.

### **Jordskokkecreme:**

Hak løget fint, varm smør op i en lille gryde og svits løget i nogle minutter, uden at det tager farve. Skrub jordskokkerne (de skal ikke skrælles) og skær dem i tern. Tilsæt jordskokkerne og svits dem kort. Tilsæt en lille sjat hvidvin og lad det dampe lidt af. Tilsæt vand, hvidløgsfed, bouillonterning, og lad det simre, til jordskokkerne er helt møre (ca. 15 min), uden at de tørrer ud (tilsæt evt. ekstra vand). Tag af varmen og blend til en meget jævn sauce, tilsæt en sjat fløde og smag til med salt og masser af friskkværnet peber. Du kan justere tykkelsen ved at tilsætte mere væske. Denne creme kan laves i forvejen og varmes op igen lige før servering.

### **Madaljoner:**

Steg medaljonerne på en varm stegepande i få minutter på hver side. Hæld evt. resten af marinaden ved og kog det op.

Dryp medaljonerne med skyen og servér med grøntsager, pasta m.m. Drys jordskokkecremen med persille eller porrer og servér ved siden af.

**TIP 1:** Rosenkålene behøver ikke koge, inden du steger dem. Rens og halvér rosenkålene og steg dem i smør med den skårne side nedad til at starte med. Deres bitterhed kan formindskes ved at tilsætte salt (eller sprøde baconterner) og evt. en tsk. honning eller ved at slutte af med ekstra smør. Du kan også tilsætte gulerødder i skiver på panden.

**TIP 2:** På samme måde kan du lave grøntsagssaucer med andre rodfrugter, fx pastinak, gulerødder, knoldselleri eller en blanding af dem. Det vigtigste er, at de er godt møre, før du blender dem.