



Bildet kan avvike fra oppskriften.



Svinekam med stekt rødløk, brokkolini og fløtegratinerte poteter

Fløtegratinerte poteter

100–200 g fløtepoteter
½ pakke revet Grande Premium

Svinekam og stekt løk

½ stk rødløk
200 g svinekam
1 pakke potetkrydder
½ ss smør ^B

Brokkolini

150 g brokkolini

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1 Varm opp stekeovnen til 180 grader varmluft, og kok opp en kjele med lettsaltet vann til brokkolinien.
- 2 **Fløtegratinerte poteter:** Fordel fløtepotetene i en ildfast form, og topp med den revne osten. Stek de fløtegratinerte potetene i ovnen i omtrent 15 minutter, til de er gylne og gjennomvarme.
- 3 **Svinekam og stekt løk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek rødløken i 4–5 minutter, til den er gyllen. Legg rødløken på en tallerken. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek kjøttet i 2–3 minutter på hver side. Ha i ½ ss smør mot slutten av steketiden, og øs smøret over kjøttet mens det steker. Smak til med potetkrydderet, litt salt og pepper.
- 4 **Brokkolini:** Kok brokkolinien i 4–5 minutter, til den er mør.
- 5 Vel bekomme!



Tips!

Tilsett en skvett soyasaus og/eller sennep i stekepannen mot slutten av kjøttets steketid. Da får du en rask og smakfull sjysaus.