



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Svinekam og potetsalat med brokkoli, mais og valnøtter

Potetsalat

350 g poteter
½ stk brokkoli
1 pakke mais
1 stk rødløk
1 pakke valnøtter
1 pakke crème fraîche
½–1 pakke urtemiks

Svinekam

300 g svinekam i skiver

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. **Potetsalat:** Skyll og kutt potetene i terninger, og kok dem i letsaltet vann i omtrent 10–12 minutter, eller til de er gjennomkokte. Hell av vannet, og la potetene dampe godt av seg. Kutt brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i små terninger. Hell laken av maisen. Skrell og finhakk løken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, rist valnøttene i 1 minutt, og grovhakk dem.

2. **Svinekam:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til høy varme, og ha i litt olje. Krydre kjøttet med salt og pepper, og stek det i 2–3 minutter på hver side, til det er gyllent og gjennomstekt. Ha kjøttet over på en tallerken, og la det hvile frem til servering.

3. **Potetsalat, fortsettelse:** Varm opp stekepannen til høy varme, og stek brokkolien og maisen i omtrent 2 minutter under omrøring. Krydre med litt salt og pepper, og ha det over i en salatbolle (se tips). Vend inn løken, crème fraîche og de ferdigkokte potetene, og smak til med urtemiksen, salt og pepper. Topp salaten med valnøttene.

TIPS!

Server grønnsakene, dressingen og potetene hver for seg, for en mer barnevennlig rett. Kok brokkolien med potetene de siste to minuttene av koketiden og stek løken sammen med maisen hvis dere foretrekker det.