



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sitrusstekt svinekam med ovnsbakt brokkoli og reddik, servert med potetsalat

Potetsalat

350 g poteter
½–1 stk grønt eple
½ pakke aioli
½ pakke sennepsvinaigrette

Ovnsbakt brokkoli og reddik

½–1 stk brokkoli
1 bunt reddiker

Sitrusstekt svinekam

300 g svinekam i skiver
½–1 pakke sitruskrydder
½ ss smør* ^B

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Potetsalat:** Del potetene i fire eller seks avhengig av størrelsen, og kok dem i lettsaltet vann i 12–15 minutter. Sil av vannet når potetene er gjennomkokt, og skyll dem i kaldt vann.
3. **Ovnsbakt brokkoli og reddik:** Del brokkolien i buketter, skrell og del stilken i skiver. Skyll og kutt reddikene i to. Fordel grønnsakene i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene midt i ovnen i 10–12 minutter.
4. **Sitrusstekt svinekam:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Krydre kjøttet med pepper, og stek det i 3–4 minutter på hver side, eller til det er gjennomstekt. Tilsett ½ ss smør og sitruskrydderet mot slutten av steketiden, og øs smøret over kjøttet.
5. **Potetsalat, fortsettelse:** Skyll og kutt eplet i terninger. Bland de ferdigkokte potetbitene, eplet, aiolien og sennepsvinaigretten i en skål.



TIPS!

Legg gjerne svinekammen på grillen hvis det er fint vær. Krydre kjøttet med salt og pepper og grill kjøttet i 3–5 minutter på hver side.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivann alternativ