



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\* <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 allergivenlig alternativ