



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Røkt svinekam og bakt potetsalat med ristet mais og rabarbrachutney

Bakt potetsalat

350 g poteter
1 bit spisskål
½ stk sitron
1 pakke mais
1 ss olivenolje ^B

Rabarbrachutney

1 stk rødløk
1 stk rabarbra, bit
½ pakke sultaner (gule rosiner)
1 pose hvitvinseddik 15ml
½ stk sitron
½ dl vann ^B
2–3 ss sukker ^B

Røkt svinekam

300 g røkt svinekam uten ben

olje ^B
salt ^B
pepper ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Bakt potetsalat:** Skyll og kutt potetene i store terninger. Fjern det ytterste laget på kålen, og del kålen i grove biter. Skyll og del sitronen i to. Hell laken av maisen. Ha potet- og kålbitene i en stor ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Legg den ene halvdel av sitronen i formen, og bak det hele i ovnen i omtrent 30 minutter, eller til det er gyllent og mørt. Vend på grønnsakene halvveis inn i steketiden for et jevnere resultat.
3. **Rabarbrachutney:** Skrell rødløken og skyll rabarbraen. Kutt løken i tynne skiver og rabarbraen i små terninger. Smelt 2 ss sukker i en kjele på middels høy varme. Ha i løken og rabarbraen når sukkeret er lett gyllent, og la det frese i et lite minutt. Vend inn ½ dl vann, eddiken og rosinene, og gi det et oppkok. Skru ned til lav varme, og la chutneyen putre i 8–10 minutter, til rabarbraen er mør og chutneyen har tyknet (se tips). Smak til med saft fra sitronen, salt, pepper og eventuelt mer sukker.
4. **Røkt svinekam:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 3 minutter på hver side, eller til det er gjennomstekt. Ha kjøttet over på en tallerken for å hvile, og spar på stekepannen.
5. **Bakt potetsalat, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme. Stek maiskornene under omrøring i 3 minutter, til de er gygne. Vend maisen og 1 ss olivenolje inn med de ferdigstekte grønnsakene, og smak til med salt, pepper og saft fra den stekte sitronen.

TIPS!

La gjerne chutneyen være litt sødmefull, da dette harmonerer godt mot det røkte kjøttet. Rabarbraen varierer i hvor mye vann den inneholder– så tilpass vannmengden i chutneyen deretter.