



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 <sup>B</sup>

## Rabarbrachutney

1 stk rødløk  
1 stk rabarbra, bit  
½ pakke sultaner (gule rosiner)  
1 pose hvitvinseddik 15ml  
½ stk sitron  
½ dl vann <sup>B</sup>  
2-3 ss sukker <sup>B</sup>

## Røkt svinekam

300 g røkt svinekam uten ben

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 gylne. 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.