



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grillet røkt svinekam med honning og sitrus, urtepoteter, sommerkål og eplesmørsaus

Urtepoteter

350 g poteter
½-1 pakke urtemiks

Sommerkål

½ stk sommerkål

Røkt svinekam med honning og sitrus

300 g røkt svinekam uten ben
1 stk appelsin
1 pakke honning
½ stk lime

Eplesmørsaus

½-1 pakke smørsaus
½ stk grønt eple
½ stk lime

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp grillen slik at du har en sone med direkte varme, og en sone med indirekte varme.
2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
3. **Urtepoteter:** Del potetene i båter, og vend dem i litt olje, salt og pepper. Grill dem på direkte varme i ca. 5 minutter. Etterstek potetene over indirekte varme i ca. 20 minutter, til de er møre. Vend på dem underveis, og vend inn urtemiksen rett før servering.
4. **Sommerkål:** Del kålen i små båter gjennom stilkfestet. Pensle båtene med litt olje, og grill dem på direkte varme i ca. 2 minutter på hver side, slik at de får en stekeskorpe. Legg kålen over på indirekte varme, og la den grille videre i ca. 10 minutter, til den er mør. Krydre med litt salt og pepper.
5. **Røkt svinekam med honning og sitrus:** Finriv skallet (kun det oransje) fra appelsinen på et rivjern. Ha appelsinskallet, saften fra appelsinen, honningen og saften fra halve limen i en bolle, og pisk det sammen. Grill kjøttet på direkte varme i ca. 2 minutter på hver side, og legg det over i en ildfast form på indirekte varme (aluminiumsfolie kan også brukes). Hell sausen over kjøttet, og vend det hele godt sammen. Legg på lokket på grillen, og grill kjøttet og kålen i et par minutter under lokk, til det er ferdig.
6. **Eplesmørsaus:** Kutt eplet i små terninger. Ha sausen og epleterningene i en liten kjele, og kok opp på middels høy varme under omrøring. Smak til med litt limesaft.

TIPS!

Potetene og kålen (i store båter) kan stekes på et stekebrett med bakepapir i stekeovnen ved 220 grader i ca. 25 minutter, eller til det er gyllent og mørt. Stek kjøttet i en varm stekepanne med litt olje i ca. 3 minutter på hver side.