



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Fattoush-salat med strimlet svinekam og hvitløksdressing

## Strimlet svinekam

300 g mager svinekam i skiver  
 ½ pakke paprikakrydder  
 ½ pakke oregano  
 1 stk hvitløksfedd  
 1 pakke tomatpuré  
 ½ ts salt <sup>B</sup>  
 1 dl vann <sup>B</sup>

## Fattoush

½ stk rødløk  
 ½ stk agurk  
 1 stk tomat  
 1 stk hjertesalat  
 ½ pose hvitvinseddik 15ml

## Krutonger

1 stk rustikke multibrød

## Hvitløksdressing

75 g lettromme  
 1 stk hvitløksfedd  
 ½ pakke oregano

olje <sup>B</sup>  
 pepper <sup>B</sup>  
 olivenolje <sup>B</sup>  
 salt <sup>B</sup>  
 bakepapir <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
2. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
3. **Strimlet svinekam:** Skrell og finriv hvitløk. Kutt kjøttet i tynne strimler. Krydre med paprikakrydder, halve pakken med tørket oregano, hvitløk, saltet og pepper.
4. **Fattoush:** Finhakk rødløken. Kutt hjertesalaten i strimler, og agurken og tomaten i store terninger. Legg grønnsakene over i en salatbolle.
5. **Krutonger:** Kutt brødene i ca. 2x2 cm store biter. Legg brødbitene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje og salt. Stek krutongene midt i ovnen i ca. 8 minutter. Vend på dem halvveis inn i steketiden.
6. **Hvitløksdressing:** Skrell og finhakk hvitløken, og vend den sammen med rømmen og resten av oreganoen i en liten skål. Smak til med salt og pepper.
7. **Strimlet svinekam, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i ca. 5 minutter, til de har fått en gylden farge og er gjennomstekt. Tilsett tomatpuréen og vannet, og gi det et rask oppkok.
8. **Fattoush, fortsettelse:** Bland krutongene med salaten fra punkt 4. Smak til med olivenolje, eddiken, litt salt og pepper.
9. **Servering:** Server fattoush-salaten med stekt svinekam og hvitløksdressing. Drypp over litt av tomatsausen fra stekepannen.