



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Stekt svinekam med urtestekte poteter og mild chilisaus

## Urtestekte poteter

350 g poteter  
½ pakke urtemiks

## Chilisaus

½ pakke yoghurt naturell  
½ pakke sweet chili-saus  
1 stk hvitløksfedd

## Salat

1 pose hvitvinseddik 15ml  
½ stk rødløk  
1 bunt reddiker  
1 stk tomat  
1 stk hjertesalat  
½ ss olivenolje <sup>B</sup>  
1 ss vann <sup>B</sup>

## Svinekam

300 g mager svinekam i skiver

bakepapir <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <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 220 grader varmluft.
3. **Urtestekte poteter:** Del potetene i to og legg dem på et stekebrett med bakepapir. Vend inn olje, litt salt og pepper. Stek i ovnen i ca. 25 minutter, til potetene er gylne og møre. Vend inn urtemiksen.
4. **Chilisaus:** Skrell og finhakk hvitløken. Ha yoghurten i en skål, og rør inn sweet chilisausen og hvitløken. Smak til med litt salt og pepper.
5. **Salat:** Visp sammen eddiken, olivenoljen, vannet, litt salt og pepper i en salatbolle. Kutt rødløken i tynne strimler og del reddikene i fire. Kutt tomaten i terninger. Ha grønnsakene i salatbollen. Kutt hjertesalaten i mindre biter og vend den inn rett før servering.
6. **Svinekam:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i ca. 3 minutter på hver side, til det er gjennomstekt.
7. **Servering:** Server stekt svinekam med urtestekte poteter, mild chilisaus og frisk salat.