



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 35 - 45 min 👤 2 porsjoner

Røkt svinekam med sitron- og spinatrisotto og honningglaserte gulrøtter

Honningglaserte gulrøtter

300 g gulrøtter
2 stk hvitløksfedd
1 pakke honning

Sitron- og spinatrisotto

1 pakke oksebuljong
½ stk gul løk
50 g spinat
1 stk sitron
150 g risottoris
1 stk Grana Padano
🏠 7 dl vann
🏠 1 ts smør*

Svinekam

300 g røkt svinekam
uten ben

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Honningglaserte gulrøtter:** Skrell og kutt gulrøttene i staver. Fordel dem på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek gulrøttene i ovnen i omtrent 25 minutter, eller til de er gyllne. Ha hvitløksfeddene med skallet på, på brettet med gulrøttene de siste 15 minuttene av steketiden.
- 3 **Sitron- og spinatrisotto:**Kok opp 7 dl vann i en kjele og ha i buljongen. Skrell og finhakk løken. Skyll spinaten. Skyll sitronen godt, og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Varm opp en kjele til middels høy varme og ha i litt olje. Stek løken og risottoris i omtrent 3 minutter, eller til løken og risen er blank.
- 4 **Sitron- og spinatrisotto, fortsettelse:**Tilsett buljongen i risen, litt og litt, etter hvert som buljongen har kokt inn i risen. Rør om av og til. Fortsett slik til all buljongen er kokt inn eller risen er gjennomkokt. Riv Grana Padano-osten på et rivjern, og vend den inn i risottoen sammen med spinaten og 1 ts smør. Ta risottoen av varmen, og smak til med sitronskallet, saft fra sitronen og litt salt og pepper.
- 5 **Svinekam:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 3 minutter på hver side. Krydre med litt pepper (se tips). La kjøttet hvile i omtrent 4 minutter, før du skjærer det i strimler.
- 6 **Honningglaserte gulrøtter, fortsettelse:** Ta hvitløksfeddene av stekebrettet, og vend honningen sammen med gulrøttene. Fjern skallet på hvitløken, mos dem, og rør hvitløken inn i risottoen.

Tips fra kokken: Lag gjerne en sjysaus som du kan ha til retten! Ha 1 dl vann og 1 ss smør i stekepannen etter at du har stekt kjøttet, og kok opp.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivenlig alternativ