



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Svinekam i soppsaus, med kokte poteter og ovnsbakte grønnsaker

Kokte poteter

300 g småpoteter

Ovnsbakte grønnsaker

2 stk gulrøtter

1 stk brokkoli

1 stk rødløk

Svinekam i soppsaus

100 g aromasopp

300 g mager svinekam i skiver

1 pakke soppsaus

🏠 ½ dl vann

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

🏠 smør*

1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2 **Kokte poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i omtrent 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.

3 **Ovnsbakte grønnsaker:** Skrell og kutt gulrøttene i staver. Del brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i biter. Skrell og kutt rødløken i båter. Fordel grønnsakene i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene midt i ovnen i 10–12 minutter.

4 **Svinekam i soppsaus:** Børst soppen fri for jord, og kutt den ifire. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek soppen i 2–3 minutter, til den er gyllen. Legg den over i en skål. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek kjøttet i 3–4 minutter på hver side. Krydre med salt og pepper. Legg kjøttet over på en tallerken, og la det hvile i noen minutter før servering.

5 **Svinekam i soppsaus, fortsettelse:** Kok opp ½ dl vann i stekepannen fra punkt 4, så du får med smakene fra kjøttet. Tilsett soppsausen, og kok opp. Ha kjøttet og soppen over i sausen.

Tips fra kokken: Smak gjerne til soppsausen med 1 ss soyasaus for ekstra god smak!

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ