



Bildet kan avvike fra oppskriften.



Røkt kamstek med pannestekt rosenkål, jasminris og kremet appelsinsaus

Jasminris

150 g jasminris

Røkt kamstek

350 g røkt kamstek

1 dl vann ^B

Pannestekt rosenkål

1 stk rødløk

200 g rosenkål

1 stk appelsin

1 ss soyasaus ^B

Kremet appelsinsaus

1 pakke kremet appelsinsaus

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

- 1 Varm opp stekeovnen til 180 grader varmluft.
- 2 **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 3 **Røkt kamstek:** Legg kjøttet i en ildfast form. Kok opp 1 dl vann, og ha det i formen. Dekk formen med aluminiumsfolie, og sett den i ovnen. La kjøttet stå i ovnen i 10–12 minutter, eller til det er gjennomvarmt.
- 4 **Pannestekt rosenkål:** Skrell og kutt rødløken i båter. Rens og kutt rosenkålen i to. Kutt skallet av appelsinen, og kutt den i terninger. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek løken og rosenkålen i 4–6 minutter. Vend inn 1 ss soyasaus, og smak til med salt og pepper. Vend inn appelsinterningene rett før servering.
- 5 **Kremet appelsinsaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.
- 6 God middag!



Tips!

For en litt kraftigere smak på sausen, kan du rive litt av appelsinskallet (kun det oransje) på den fine siden av et rivjern. Bland skallet i sausen rett før servering.