



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Røkt svinekam med timianbakt sellerirot og kremet soppsaus

Stekte poteter

350 g poteter

Timianbakt sellerirot

500 g sellerirot

1 stk hvitløksfedd

½ bunt timian

Røkt svinekam

300 g røkt svinekam uten ben

Kremet soppsaus

1 pakke soppsaus

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Stekte poteter:** Skyll og del potetene i fire. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.

3. **Timianbakt sellerirot:** Skrell og kutt selleriroten i store terninger. Skrell og del hvitløken i fire. Fordel selleriroten, hvitløken og timianen på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er møre.

4. **Røkt svinekam:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter på hver side, til det er gjennomstekt. La kjøttet hvile i omtrent 5 minutter før servering.

5. **Kremet soppsaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.

6. God middag!

TIPS!

For ekstra gode poteter, kutt potetene i tynne skiver. Stopp før du har kuttet helt igjennom, så potetene henger sammen i bunnen. Legg potetene i en ildfast form, og krydre med timian, salt og pepper. Ha litt smør på hver potet. Stek potetene i ovnen ved 220 grader i omtrent 30 minutter.