



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Røkt svinekam med spisskål, asparges og hjemmelaget urtesaus

Poteter

350 g poteter

Spisskål og asparges

½ stk spisskål

250 g asparges

2 ss smør ^B

Urtesaus

5 dl helmelk

1 pakke kryddermiks med sennep og dill

2 ss smør ^B

3 ss hvetemel ^B

Røkt svinekam

300 g røkt svinekam uten ben

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. **Poteter:** Kok potetene i omtrent 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.

2. **Spisskål og asparges:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Del spisskålen i båter gjennom stilkfestet, og kutt bunnene av aspargesene. Kok spisskålen i lettsaltet vann i 4–5 minutter. Kok aspargesen sammen med spisskålen de siste 2 minuttene av spisskålens koketid. Hell av vannet, og vend grønnsakene i 2 ss smør. Sett på lokk, så du holder grønnsakene varme fram til servering.

3. **Urtesaus:** Smelt 2 ss smør i en kjele, rør inn 3 ss hvetemel, til blandingen har sluppet kjelen. Spe på med melken, og la sausen småkoke på lav varme i omtrent 5 minutter. Rør inn kryddermiksen, og smak til med salt og pepper.

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

5. God middag!



TIPS!

Bruk grillen hvis været tillater det! Hvis du bruker en kullgrill, kan du legge mindre kull på den ene siden av grillen. Det er lettere å kontrollere varmen med gassgrill. Koble ut en av brennerne slik at du har en sone som ikke er fullt så varm.