



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Røkt svinekam med sommerkål, asparges og hjemmelaget urtesaus

## Poteter

350 g poteter

## Sommerkål og asparges

½ stk sommerkål

250 g asparges

2 ss smør <sup>B</sup>

## Urtesaus

5 dl helmelk

1 pakke kryddermiks med sennep og dill

2 ss smør <sup>B</sup>

3 ss hvetemel <sup>B</sup>

## Røkt svinekam

300 g røkt svinekam uten ben

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

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

2. **Sommerkål og asparges:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Del sommerkålen i båter gjennom stilkfestet, og kutt bunnene av aspargesene. Kok sommerkålen i lettsaltet vann i 4–5 minutter. Kok aspargesen sammen med sommerkålen de siste 2 minuttene av sommerkålens 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.