



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hvitløksmarinert svinekam med ovnsbakte gulrøtter, kålrot, sellerirot og fløtesaus

Ovnsbakte grønnsaker

300 g småpoteter
1 stk gul løk
300 g rotgrønnsaker i staver

Hvitløksmarinert svinekam

300 g mager svinekam i skiver
½ pakke kryddermiks med hvitløk og persille
1 ss olje ^B

Fløtesaus

220 g fløtesaus
salt ^B
pepper ^B
aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte grønnsaker:** Skyll potetene, og kutt dem i to. Skrell og kutt løken i skiver. Ha potetene, løken og rotgrønnsakene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 15–20 minutter, eller til de er møre. Vend om på grønnsakene underveis.
3. **Hvitløksmarinert svinekam:** Ha kjøttet, kryddermiksen og 1 ss olje i en bolle, og bland godt. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 3–4 minutter på hver side. Ta stekepannen til side, og la kjøttet hvile frem til servering. Dekk gjerne til med aluminiumsfolie.
4. **Fløtesaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.
5. Nyt middagen!

TIPS!

For ekstra mørt kjøtt, kan du steke det i et par minutter på hver side, tilsette omtrent 2 dl vann i stekepannen, og gi det hele et oppkok. Legg kjøttet i en ildfast form, hell over sjen, og dekk formen med aluminiumsfolie. Stek kjøttet videre i ovnen i omtrent 20 minutter.