



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Svinekam med brokkoliris, syltet rødløk og currydressing

## Syltet rødløk

2 stk rødløk  
½ dl eddik 7 % <sup>B</sup>  
1 dl sukker <sup>B</sup>  
1½ dl vann <sup>B</sup>

## Brokkoliris

125 g jasminris  
½ stk brokkoli  
1 stk sjalottløk  
1 pakke reddiker  
½ stk sitron  
½ ss smør <sup>B</sup>

## Svinekam

300 g svinekam  
1 pakke sitruskrydder

## Tilbehør

1 pakke curry- og mangodressing

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kok opp ½ dl eddik, 1 dl sukker og 1½ dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken. La løken trekke i laken frem til servering.

**2. Brokkoliris:** Tilbered risen som anvist på pakken. Riv brokkolien på den grove siden av et rivjern.

**3. Svinekam:** Krydre kjøttet med sitruskrydderet, salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 3 minutter på hver side, til det er gyllent og gjennomstekt. Ta kjøttet ut av pannen og la det hvile frem til servering.

**4. Brokkoliris, fortsettelse:** Skrell og finhakk sjalottløken. Del reddikene i båter. Skyll sitronen, og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Varm opp stekepannen til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek sjalottløken i omtrent 2 minutter, til den er blank. Tilsett den grovrene brokkolien og reddikene, og stek videre i 2–3 minutter. Vend inn jasminrisen og ½ ss smør, og smak til med sitronskallet, saft fra sitronen, salt og pepper.

**5. Tilbehør:** Server curry- og mangodressing til retten.



## TIPS!

Har du syltet rødløk til overs, kan du oppbevare den i en tett beholder i kjøleskapet.