



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Røkt svinekam med sommerkål, asparges og hjemmelaget urtesaus

## Poteter

350 g poteter

## Urtesaus

2-3 dl helmelk  
1 pakke kryddermiks med sennep og dill  
1 ss smør <sup>B</sup>  
1 ss hvetemel <sup>B</sup>

## Sommerkål og asparges

½ stk sommerkål  
250 g asparges  
1 ss smør <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 20-25 minutter, eller til de er gjennomkokte.

**2. Urtesaus:** Smelt 1 ss smør i en kjele, og rør inn 1 ss hvetemel. Spe på med melken, litt etter litt, og la sausen småkoke på lav varme i omtrent 5 minutter. Smak til med kryddermiksen, salt og pepper.

**3. Sommerkål og asparges:** Kok opp lettsaltet vann i en kjele. Fjern det ytterste laget på kålen, og kutt kålen i båter gjennom stilkfestet. Skyll eller skrell aspargesene, og knekk av den nederste delen. Kok sommerkålen i 3-4 minutter. Kok aspargesen sammen med kålen de siste 2 minuttene av koketiden. Hell av vannet, og vend inn 1 ss smør. Legg på et lokk, så grønnsakene holder seg varme frem til servering.

**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! Stek kjøttet i 2-3 minutter på hver side. Kålen og aspargesen kan gjerne vendes i olje, salt og pepper. Stek kålen i 3-4 minutter på hver snittflate, og aspargesen i omtrent 2 minutter.