



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Stekt svinekam med bulgursalat, cherrytomater og cæsardressing

## Bulgursalat

125 g bulgur  
½-1 pakke persillade  
½ stk rødt eple  
½ stk sjalottløk  
½ ss smør <sup>B</sup>

## Svinekam

300 g svinekam i skiver

## Salat

1 stk hjertesalat  
1 pakke cherrytomater  
1 pakke cæsardressing

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

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Bulgursalat:** Tilbered bulguren som anvist på pakken, men tilsett kryddermiksen i kokevannet sammen med bulguren.
- 2. Svinekam:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2-3 minutter på hver side, til det er gjennomstekt. La kjøttet hvile i omtrent 5 minutter før servering.
- 3. Bulgursalat, fortsettelse:** Skyll og kutt eplet i terninger. Skrell og finhakk sjalottløken. Vend eplet, løken og 1 ss smør inn i den ferdigkokte bulguren (se tips).
- 4. Salat:** Skyll og kutt hjertesalaten i grove strimler, og skyll cherrytomatene. Ha grønnsakene over i en bolle og vend inn cæsardressing.
- 5. God middag!**

## TIPS!

Om du ønsker en mildere smak på bulguren kan du surre løken blank i litt olje, før du tilsetter den i bulguren.