



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Røkt svinekam med maiskremet risoni og kålsalat med eple og gulrot

## Maiskremet risoni

150 g risoni  
½–1 pakke grønnsaksbuljong  
½–1 pakke mais  
½ dl melk <sup>B</sup>  
1 ss smør <sup>B</sup>  
1 dl pastavann <sup>B</sup>

## Røkt svinekam

300 g røkt svinekam uten ben

## Kålsalat

1 stk rødt eple  
1 stk gulrot  
150 g finsnittet hodekål  
½–1 pakke chiliflak  
1 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik <sup>B</sup>  
1 ts sukker <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Maiskremet risoni:** Tilbered risonien som anvist på pakken. Hell vannet av den ferdigkokte risonien, men ta vare på 1 dl av pastavannet, og ha vannet tilbake i kjelen.
- 2. Røkt svinekam:** 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, og kutt det i skiver rett før servering.
- 3. Kålsalat:** Skyll og kutt eplet små terninger. Skrell og grov riv gulroten. Pisk sammen 1 ss eddik og 1 ts sukker i en bolle, og vend inn den snittede kålen, eplet og gulroten. Topp salaten med ønsket mengde av chiliflakene (se tips).
- 4. Maiskremet risoni:** Hell laken av maiskornene, og ha dem og buljongen i kjelen med pastavannet fra steg 1. Tilsett ½ dl melk og 1 ss smør. Kok opp, skru ned varmen, og la det småkoke i omtrent 2 minutter. Kjør blandingen sammen med en stavmikser, og smak til med salt og pepper. Vend inn den ferdigkokte risonien i maiskremen.
- 5. God middag!**

## TIPS!

Du kan gjerne wokke kålen raskt i en varm stekepanne med olje. Server chiliflakene på siden for en mer barnevennlig rett.