



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Krydret svinekam med ovnsbakte poteter og sopp, stekt romanesco og selleriremulade

## Ovnsbakte poteter og sopp

350 g poteter  
100 g aromasopp

## Selleriremulade

150–300 g sellerirot  
½–1 stk rødt eple  
½ pakke lett crème fraîche  
½ pakke remulade

## Sitruskrydret svinekam

300 g mager svinekam i skiver

1 pakke sitruskrydder  
½ ss smør <sup>B</sup>

## Smørsteekte grønnsaker

½–1 stk rødløk  
½ stk romanesco

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Ovnsbakte poteter og sopp:** Skyll og kutt potetene i båter. Børst soppen fri for jord. Fordel potetene og soppen utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene og soppen midt i ovnen i 15–20 minutter, eller til de er gjennomstekte.

3. **Selleriremulade:** Skrell og grov riv selleriroten på et rivjern. Skyll og kutt eplet i terninger. Ha sellerien og eplet i en skål, og vend inn crème fraîche og remuladen. Smak til med salt og pepper.

4. **Sitruskrydret svinekam:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter, til det er gyllent og gjennomstekt. Ha ½ ss smør og sitruskrydderet i stekepannen mot slutten av kjøttets steketid, og øs sitrussmøret over kjøttet. Legg kjøttet og sjyen over på en tallerken, og la kjøttet hvile til resten av retten er klar.

5. **Smørsteekte grønnsaker:** Kutt romanescoen i små buketter. Skrell og kutt stilken i biter. Skrell og kutt rødløken i båter. Varm opp stekepannen til middels høy varme, og ha i litt ny olje og litt smør. Stek romanescoen og løken i 4–5 minutter. Smak til med salt og pepper.

6. Vel bekomme!