



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Røkt svinekam med poteter, eple- og sellerislaw og stekesjy

## Knuste poteter

350 g poteter  
½–1 pakke urtemiks  
2 ss olivenolje <sup>B</sup>

## Selleri- og epleslaw

1 stk rødt eple  
150–300 g sellerirot  
75–150 g yoghurt naturell  
½–1 pakke aioli

## Grønne bønner

150 g grønne bønner  
1 stk rødløk

## Røkt svinekam og sjy

300 g røkt svinekam uten ben  
½ dl vann <sup>B</sup>  
1 ss smør <sup>B</sup>  
1 ss soyasaus <sup>B</sup>

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

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Knuste poteter:** Skyll og kutt potetene i to og kok dem i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2. Selleri- og epleslaw:** Skyll og kutt eplet i terninger. Skrell og kutt sellerirotten i strimler, eller grovriv den på et rivjern. Bland eplet, sellerirotten, yoghurten og aiolien i en serveringsskål, og smak til med salt og pepper.
- 3. Grønne bønner:** Kutt av endene på de grønne bønnene. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og bønnene i omtrent 3 minutter. Ha det over i en serveringsskål.
- 4. Røkt svinekam og sjy:** Bruk stekepannen fra forrige punkt, og varm den opp til middels høy varme. Ha i litt ny olje, og stek kjøttet i 2–3 minutter på hver side, eller til det er gjennomstekt. Krydre med litt pepper. Ha kjøttet over på et skjærebrett. Ha i ½ dl vann i stekepannen, og kok opp. Pisk inn 1 ss smør og 1 ss soyasaus. Ha kjøttet tilbake i pannen sammen med sjen rett før servering.
- 5. Knuste poteter, fortsettelse:** Sil av vannet, og grovknus potetene med en stapper eller gaffel. Vend inn 2 ss olivenolje og urtemiksen, og smak til med salt og pepper.
- 6. God middag!**