



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 1 porsjoner

GL SI 003_1

Svinekam med hjemmelaget potetmos, honningglaserte rotgrønnsaker og sjysaus

Potetmos

1 stk bakepotet

¼–½ dl melk ^B

1 ss smør ^B

Honningglaserte rotgrønnsaker

1 stk gulrot

1 stk pastinakk

1 pakke honning

½ ss smør ^B

Svinekam og sjysaus

150 g svinekam

½ pakke sjysaus

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Potetmos:** Kok opp en kjele med vann. Skrell og kutt poteten i 8 biter. Kok poteten i 10–12 minutter. Hell vannet av de gjennomkokte potetbitene, tilsett 1 ss smør og ¼–½ dl melk. Mos poteten med en stapper eller visp. Smak til med salt og pepper.
- 2. Honningglaserte rotgrønnsaker:** Skrell og kutt gulroten og pastinakken i staver. Kok gulroten og pastinakken i lettsaltet vann i omtrent 5 minutter, til de nesten er møre. Sil av vannet, og ha stavene tilbake i kjelen sammen med 1 ss av honningen og ½ ss smør. Stek grønnsakene på middels varme i 2–3 minutter, til honningen sitter godt rundt grønnsakene. Smak til med grovkvernet pepper.
- 3. Svinekam og sjysaus:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter på hver side. Legg kjøttet over på et serveringsfat. Hell sausen over i pannen, og kok opp. Ha sausen over i en serveringsskål.
- 4. Restetips:** Har du rester igjen etter middagen, passer de perfekt i en lapskaus.

TIPS!

Du kan også steke grønnsakene i ovnen ved 220 grader i omtrent 20 minutter. Vend inn honningen helt mot slutten av steketiden, så den ikke svir seg.