



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

Svinekam med brokkoliris, syltet rødløk og currydressing

Syltet rødløk

1 stk rødløk
½ dl eddik 7 % ^B
1 dl sukker ^B
1½ dl vann ^B

Brokkoliris

135 g jasminris
½ stk brokkoli
1 stk sjalottløk
1 pakke reddiker
½ stk sitron
½ ss smør ^B

Svinekam

300 g svinekam
1 pakke sitruskrydder

Tilbehør

1 pakke curry- og mangodressing

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Syltet rødløk:

Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kok opp ½ dl eddik, 1 dl sukker og 1½ dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken. La løken trekke i laken frem til servering.

2. Brokkoliris:

Tilbered risen som anvist på pakken. Riv brokkolien på den grove siden av et rivjern.

3. Svinekam:

Krydre kjøttet med sitruskrydderet, salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 3 minutter på hver side, til det er gyllent og gjennomstekt. Ta kjøttet ut av pannen og la det hvile frem til servering.

4. Brokkoliris, fortsettelse:

Skrell og finhakk sjalottløken. Del reddikene i båter. Skyll sitronen, og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Varm opp stekepannen til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek sjalottløken i omtrent 2 minutter, til den er blank. Tilsett den grovrene brokkolien og reddikene, og stek videre i 2–3 minutter. Vend inn jasminrisen og ½ ss smør, og smak til med sitronskallet, saft fra sitronen, salt og pepper.

5. Tilbehør:

Server curry- og mangodressing til retten.



TIPS!

Har du syltet rødløk til overs, kan du oppbevare den i en tett beholder i kjøleskapet. Syltet rødløk holder seg fint i kjøleskapet i et par uker.