



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Røkt svinekam med potetmos, honningglaserte rotgrønnsaker og rødvins saus

Potetmos

250 g rustikk potetmos med timian

Honningglaserte rotgrønnsaker

1 stk gulrot
1 stk pastinakk
1 pakke honning
1 bunt bladpersille
½ ss smør ^B

Røkt svinekam og rødvins saus

150 g røkt svinekam uten ben
1 pakke rødvins saus

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

- 1. Potetmos:** Kok opp en kjele med vann. Legg posen med potetmos i vannet, og la den småkoke i omtrent 15 minutter.
- 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. Skyll og finhakk persillen, og vend den inn i grønnsakene før servering. Smak til med grovkvernet pepper.
- 3. Røkt svinekam og rødvins saus:** 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.