



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Svinekam i soppsaus, med mandelpoteter og ovnsbakte grønnsaker

Mandelpoteter

400 g mandelpoteter

Ovnsbakte grønnsaker

2 stk gulrøtter

1 stk brokkoli

1 stk rødløk

Svinekam i soppsaus

100 g aromasopp

300 g mager svinekam i skiver

1 pakke soppsaus

🏠 ½ dl vann

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

🏠 smør

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Mandelpoteter:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann til koking av potetene. Ha potetene i vannet og kok i omtrent 3 minutter.
- 3 **Mandelpoteter, fortsettelse:** Skru ned til middels lav varme, og la det hele småkoke i 10–15 minutter avhengig av størrelsen på potetene. Hell vannet av potetene når de er ferdigkokte, og ha lokket på kjelen igjen, slik at de holder seg varme frem til servering.
- 4 **Ovnsbakte grønnsaker:** Skrell og kutt gulrøttene i staver. Del brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i biter. Skrell og kutt rødløken i båter. Fordel grønnsakene i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene midt i ovnen i 10–12 minutter.
- 5 **Svinekam i soppsaus:** Børst soppen fri for jord, og kutt den ifire. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek soppen i 2–3 minutter, til den er gyllen. Legg den over i en skål. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek kjøttet i 3–4 minutter på hver side. Krydre med salt og pepper. Legg kjøttet over på en tallerken, og la det hvile i noen minutter før servering.
- 6 **Svinekam i soppsaus, fortsettelse:** Kok opp ½ dl vann i stekepannen fra punkt 4, så du får med smakene fra kjøttet. Tilsett soppsausen, og kok opp. Ha kjøttet og soppen over i sausen.

Tips fra kokken: Smak gjerne til soppsausen med 1 ss soyasaus for ekstra god smak!