



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 25 - 35 min 👤 2 porsjoner

Røkt svinekam med spicy paprikakrem og ovnsbakte grønnsaker med persille

Bakt paprikakrem

1 stk rød paprika
1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
¼–½ pakke røkt chilimix
🏠 ½ dl melk
🏠 1 ss smør

Ovnsbakte grønnsaker

350 g poteter
1 stk squash
1 bunt bladpersille

Svinekam

300 g røkt svinekam
uten ben

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Bakt paprikakrem:** Skyll og kutt paprikaen i grove biter. Skrell og kutt løken i båter. Ha grønnsakene og hvitløksfeddet med skallet på, på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Bak grønnsakene i nedre del av ovnen i 15–20 minutter.
- 3 **Ovnsbakte grønnsaker:** Skyll og kutt potetene og squashen i grove biter. Fordel dem på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Bak grønnsakene over paprikaen i ovnen i 20–25 minutter. Skyll og grovhakk persillen, og vend den inn med de ferdigstekte grønnsakene.
- 4 **Bakt paprikakrem, fortsettelse:** Ta av skallet på den ferdigstekte hvitløken og ha den i et litermål sammen med paprikaen, løken, ønsket mengde av chilimixen, 1 ss smør og omtrent ½ dl melk. Kjør det hele sammen med en stavmikser, til en glatt krem. Spe eventuelt med litt mer melk, og smak til med litt salt og pepper.
- 5 **Svinekam:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter på hver side, eller til det er gjennomstekt.

Tips fra kokken: Chilimixen er sterkt, så smak dere frem. Bruk eventuelt litt på grønnsakene om dere ønsker.