



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Røkt svinekam med timianbakt sellerirot og soppsaus

Stekte poteter
350 g poteter

Timianbakt sellerirot
600 g sellerirot
½ bunt timian

Svinekam
300 g røkt svinekam uten ben

Saus
1 pakke soppsaus

salt ^B
pepper ^B
olje ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Stekte poteter:** Skyll og del potetene i fire. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.
3. **Timianbakt sellerirot:** Skrell og kutt selleriroten i store terninger, og fordel dem på et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper, og stek selleriroten i ovnen i 20–25 minutter, eller til den er gjennomstekt. Dra timianbladene av stilkene, og vend dem inn med selleriroten de siste 10 minuttene av steketiden.
4. **Svinekam:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter på hver side, til det er gjennomstekt. La kjøttet hvile i omtrent 5 minutter før servering.
5. **Saus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.

TIPS!

For ekstra gode poteter, kutt potetene i tynne skiver. Stopp før du har kuttet helt igjennom, så potetene henger sammen i bunnen. Legg potetene i en ildfast form, og krydre med timian, salt og pepper. Ha litt smør på hver potet. Stek potetene i ovnen ved 220 grader i omtrent 30 minutter.