



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Soyastekt svinekam med kremet potetsalat og honningglasert sjalottløk

Potetsalat

300 g småpoteter
1 stk norsk eple
1 pakke crème fraîche
½–1 pakke kryddermiks med sennep og dill

Svinekam

300 g svinekam
½–1 pose glutenfri soyasaus
1 ss smør ^B

Honningglasert sjalottløk og grønnkål

2 stk sjalottløk
1 pakke honning
50 g strimlet grønnkål
1 pakke tranebær
½ ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B
1 ss smør ^B

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Potetsalat:** Del potetene i to, og kok dem i lettsaltet vann i 12–15 minutter, eller til de er gjennomkokte. Skyll og kutt eplet i små terninger. Ha crème fraîche, kryddermiksen og eplet i en serveringsskål, og smak til med litt salt og pepper. Hell vannet av de ferdigkokte potetene, la dem dampe seg tørre i kjelen, og vend dem inn med dressingen retten før servering.
- 2. Svinekam:** Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2 minutter på hver side, eller til det er gyllent. Ha i 1 ss smør og soyasausen det siste minuttet av steketiden, og øs soyasmøret over kjøttet. Ha kjøttet over på en tallerken, la det hvile frem til servering, og kutt det i strimler.
- 3. Honningglasert sjalottløk og grønnkål:** Skrell og del sjalottløken i to på langs. Legg løken med snittflaten ned i stekepannen fra forrige punkt, og senk temperaturen til middels varme. La løken steke i omtrent 2 minutter, eller til den er gyllen. Snu løken, og ha i honningen, ½ ss eddik og 1 ss smør. Vend inn grønnkålen, og la det hele steke videre i 2 minutter til. Krydre med litt salt og pepper, og strø over tranebærene.