



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min 👤 2 porsjoner

Stekt svinekam med tyttebærglasert eple, stekt løk, sennepssjy og potetskiver med grønnkål

Potetskiver med grønnkål

350 g poteter
1 stk hvitløksfedd
50 g grønnkål

Stekt løk

1 stk gul løk

Stekt svinekam

300 g mager svinekam i skiver

Tyttebærglasert eple

1 stk norsk eple
60 g rørte tyttebær

Sennepssjy

1 pakke sjysaus
½-1 glass grov sennep

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Potetskiver med grønnkål:** Skyll og kutt potetene i fire skiver. Skrell og kutt hvitløken i tynne skiver. Fordel potetene og hvitløken utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter.
- 3 **Stekt løk:** Skrell og kutt løken i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i omtrent 3 minutter, eller til den er myk og lett gyllen. Krydre med salt og pepper. Ha løken over i en serveringskål.
- 4 **Stekt svinekam og potetskiver med grønnkål:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp stekepannen til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 1 minutt på hver side. Ha kjøttet over på stekebrettet med potetene. Bland grønnkålen med potetene, og stek det hele videre i omtrent 5 minutter, til potetene er gjennomstekte og grønnkålen er sprø.
- 5 **Tyttebærglasert eple:** Skyll og kutt eplet i terninger. Varm opp stekepannen til høy varme, og ha i litt olje. Stek epleterningene i 30 sekunder, og vend inn de rørte tyttebærene.
- 6 **Sennepssjy:** Hell sausen over i en liten kjele, og varm opp på middels varme under omrøring. Smak til med salt, pepper og sennepen.

Tips fra kokken: Rist hele pepperkorn i en tørr stekepanne på middels varme i 4-5 minutter. Dette gjør pepperen mildere på smak. Knus pepperkornene, og smak til sausen med dem.