



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Røkt svinekam med pannestekt rosenkål, ris og kremet appelsinsaus

## Ris

135 g jasminris

## Røkt svinekam

300 g røkt svinekam uten ben  
1 dl vann <sup>B</sup>

## Pannestekt rosenkål

½–1 stk rødløk  
100–200 g rosenkål  
½ stk appelsin  
½–1 stk pære  
½ pose glutenfri soyasaus

## Kremet appelsinsaus

1 pakke smørsaus  
½ stk appelsin

olje <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

aluminiumsfolie (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 180 grader varmluft.

2. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

3. **Røkt svinekam:** Fordel kjøttet i en stor ildfast form, og hell over 1 dl vann. Dekk formen med aluminiumsfolie, og stek kjøttet i ovnen i 10–12 minutter, eller til det er gjennomstekt.

4. **Pannestekt rosenkål:** Skrell og kutt rødløken i tynne båter. Rens og kutt rosenkålene i to. Skyll appelsinen og finriv skallet (kun det oransje) på et rivjern. Del appelsinen i to, skjær skallet av den ene halvdel og kutt fruktkjøttet i terninger. Spar den andre halvdel til neste punkt. Skyll og kutt pæren i terninger. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, rosenkålen og pæren i 4–6 minutter. Smak til med soyasausen og litt pepper. Vend inn appelsinterningene rett før servering.

5. **Kremet appelsinsaus:** Hell smørsausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. Smak til med saften fra resten av appelsinen og appelsinskallet.



## TIPS!

Stek kjøttet i stekepannen i 2–3 minutter på hver side før du steker grønnsakene, om du ønsker en stekeskorpe på kjøttet.