



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Sitrusstekt svinekam med ovnsbakte poteter og aromasopp, dampet brokkoli og bearnaisesaus

## Ovnsbakte poteter og aromasopp

100 g aromasopp  
350 g poteter

## Bearnaisesaus

1 pakke bearnéssaus

## Sitrusstekt svinekam

300 g svinekam i skiver  
1 pakke sitruskrydder

## Dampet brokkoli og gulrøtter

1 stk brokkoli  
2 stk gulrøtter

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte poteter og aromasopp:** Børst soppen fri for jord, og del hver sopp i to. Skyll og del potetene i små båter. Fordel potetene og soppen på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene midt i ovnen i 15–18 minutter, eller til potetene er gjennomsteekte og soppen er gyllen.
3. **Bearnaisesaus:** Legg posen med bearnaisesaus i en kjele med vann. Kok opp, og la den småkoke i omtrent 10 minutter, eller til resten av retten er klar.
4. **Sitrusstekt svinekam:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 3–4 minutter på hver side, eller til det er gjennomstekt. Krydre med sitruskrydderet mot slutten av steketiden.
5. **Dampet brokkoli og gulrøtter:** Kok opp lettsaltet vann i en kjele. Del brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i biter. Skrell og kutt gulrøttene i staver. Kok gulrøttene i 3–4 minutter. Ha brokkolien i vannet når det er omtrent 2 minutter igjen av koketiden. Hell av vannet.



**TIPS!**

Vend inn litt smør med de ferdigdampede grønnsakene.