



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Sitrusstekt svinekam med ovnsbakt brokkoli og reddik, servert med potetsalat

Potetsalat

350 g poteter
½–1 stk norsk eple
½ pakke aioli
½ pakke
sennepsvinaigrette

Ovnsbakt brokkoli og reddik

½–1 stk brokkoli
1 bunt reddiker

Sitrusstekt svinekam

300 g svinekam i skiver
½–1 pakke sitruskrydder
🏠 ½ ss smør

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Potetsalat:** Del potetene i fire eller seks avhengig av størrelsen, og kok dem i lettsaltet vann i 12–15 minutter. Sil av vannet når potetene er gjennomkokt, og skyll dem i kaldt vann.
- 3 **Ovnsbakt brokkoli og reddik:** Del brokkolien i buketter, skrell og del stilken i skiver. Skyll og kutt reddikene i to. Fordel grønnsakene i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene midt i ovnen i 10–12 minutter.
- 4 **Sitrusstekt svinekam:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Krydre kjøttet med pepper, og stek det i 3–4 minutter på hver side, eller til det er gjennomstekt. Tilsett ½ ss smør og sitruskrydderet mot slutten av steketiden, og øs smøret over kjøttet.
- 5 **Potetsalat, fortsettelse:** Skyll og kutt eplet i terninger. Bland de ferdigkokte potetbitene, eplet, aiolien og sennepsvinaigretten i en skål.

Tips fra kokken: Legg gjerne svinekammen på grillen hvis det er fint vær. Krydre kjøttet med salt og pepper og grill kjøttet i 3–5 minutter på hver side.