



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mager svinekam og soppkremet pasta, med crispy grønnkål og appelsin

Soppkremet pasta

200 g casarecce
1 stk sjalottløk
100 g sjampinjong
½ pakke lett crème fraîche
½–1 pakke oksebuljong
1 dl vann ^B

Grønnsaker

½ stk appelsin
½ stk gulbete
50 g strimlet grønnkål

Svinekam

300 g mager svinekam i skiver

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Soppkremet pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Skrell og finhakk sjalottløken. Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver. Varm opp en kjele til høy varme, og ha i soppen. Stek soppen i 3–4 minutter, til den har sluppet litt væske. Tilsett sjalottløken, og stek videre i 2–3 minutter, til soppen og løken er gyllen. Tilsett crème fraîche, oksebuljongen og 1 dl vann, og la det hele småkoke i omtrent 5 minutter. Smak til med litt salt og pepper (se tips).
- 2. Grønnsaker:** Skyll og finriv skallet (kun det oransje) fra appelsinen, og legg det til side. Skrell og kutt appelsinen i terninger eller i fileter. Skrell og kutt gulbeten i tynne strimler.
- 3. Svinekam:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter på hver side, til det er gjennomstekt. Ha kjøttet over på en tallerken og strø appelsinskallet over. La kjøttet hvile i omtrent 5 minutter før det kuttes i skiver.
- 4. Grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnkålen under omrøring i omtrent 3 minutter, til den er lett sprø. Skru av varmen, vend inn beten og krydre med salt og pepper.
- 5. Servering:** Hell vannet av den ferdigkokte pastaen, og vend den inn med den kremede soppen rett før servering. Topp med grønnkålen, beten, kjøttet og appelsinen.



TIPS!

Hvis dere ønsker en jevnere soppkrem, kan den kjøres opp med en stavmikser til en glatt krem.