



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Stekt svinekam med mathvete og fennikelsalat, og sellerikrem med brunet smør

Sellerikrem med brunet smør

300 g sellerirot

🏠 30 g smør

🏠 1 dl vann

Fennikelsalat og mathvete

1 pakke mathvete

1 pakke hønsebuljong

½ stk grønt eple

1 stk fennikel

1 bunt gressløk

½ stk sitron

½ stk rødløk

🏠 1 ss olivenolje

Bakt løk

1 stk sjalottløk

1 pakke honning

½ stk sitron

🏠 1 ss soyasaus

🏠 1 ss smør

Svinekam

300 g mager svinekam i skiver

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Sellerikrem med brunet smør:** Kutt vekk skallet på selleriroten, og kutt den i terninger. Fordel terningene på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Bak sellerien i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til den er mør. Smelt 30 g smør i en liten kjele, og la det koke til det er gyllent og lukter av nøtter.
- 3 **Fennikelsalat med mathvete:** Tilbered mathveten som anvist på pakken, men ha buljongen i kokevannet. Skyll eplet, fennikelen, gressløken og sitronen. Finriv skallet fra sitronen (kun det gule) på et rivjern, og ha skallet i en bolle sammen med 1 ss olivenolje og saften fra halve sitronen. Skrell all løken.
- 4 **Bakt løk:** Del sjalottløken i to på langs, og legg den med snittflatene ned i en ildfast form. Ha over honningen, saften fra resten av sitronen, 1 ss soyasaus og 1 ss smør. Bak løken i ovnen i omtrent 15 minutter, og krydre med litt salt og pepper.
- 5 **Fennikelsalat med mathvete, fortsettelse:** Kutt eplet, fennikelen og rødløken i syltynne skiver. Finhakk gressløken. Sil vannet av mathveten, og la den dampe av seg. Vend fennikelen, eplet, rødløken og gressløken i bollen med sitronvinaigretten rett før servering.
- 6 **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. La kjøttet hvile et par minutter før det skjæres i skiver.
- 7 **Sellerikrem med brunet smør, fortsettelse:** Ha sellerien i et litermål sammen med 1 dl vann, og kjør det til en glatt krem med en stavmikser mens du sper med smøret. Smak eventuelt til med salt og pepper.