



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Krydret svinekam med potetchunks og brokkolisalat med rødløk og mais, servert med paprikasaus

Potetchunks

350 g poteter

Krydret svinekam

300 g mager svinekam i skiver
½–1 pakke chipotlemiks
1 pakke basilikum og oregano

Brokkolisalat med rødløk og mais

½–1 stk brokkoli
1 stk rødløk
160 g maiskorn
🏠 1 ss smør

Paprikasaus

½–1 pakke paprikasaus

🏠 olje

🏠 pepper

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Potetchunks:** Del potetene i 4 eller 6 biter, avhengig av potetens størrelse. Fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene midt i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er møre.
- 3 **Krydret svinekam:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter på hver side. Krydre med chipotlemiksen, basilikum- og oreganokrydderet og litt salt mot slutten av kjøttets steketid.
- 4 **Brokkolisalat med rødløk og mais:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Kutt brokkolien i små buketter. Skrell og kutt brokkolistilken i staver. Skrell og kutt rødløken i tynne båter. Sil laken av maisen, og skyll den i kaldt vann.
- 5 **Brokkolisalat med rødløk og mais, fortsettelse:** Kok brokkolien i 3 minutter. Tilsett rødløken, og gi den et raskt oppkok. Sil av vannet, og ha brokkolien og løken tilbake i kjelen. Ha i maisen og 1 ss smør, og varm opp på høy varme i 2 minutter.
- 6 **Paprikasaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.
- 7 Bon appétit!

Tips fra kokken: Du kan også steke brokkolien og løken i ovnen med potetene, de siste 15 minuttene av potetenes steketid.