



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sitruskrydret svinekam med balsamicomarinert pastasalat, servert med paprikasaus og ruccola

Balsamicomarinert pastasalat

150–200 g
fullkornspenne
½ stk rød paprika
1 stk hjertesalat
½ stk grønt eple
½ pakke
balsamicovinaigrette

Paprikasaus

½ pakke paprikasaus

Sitruskrydret svinekam

300 g mager svinekam i skiver
½–1 pakke sitruskrydder

Topping

50 g ruccola

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Balsamicomarinert pastasalat:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2 Paprikasaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. Hold sausen varm frem til servering.
- 3 Sitruskrydret svinekam:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 3–4 minutter på hver side. Krydre med sitruskrydderet og litt salt mot slutten av kjøttets steketid. La kjøttet hvile i et par minutter før servering.
- 4 Balsamicomarinert pastasalat, fortsettelse:** Skyll og kutt paprikaen, hjertesalaten og eplet i terninger. Ha den ferdigkokte pastaen i en sil eller et dørslag, og skyll den raskt i kaldt vann. Bland pastaen, paprikaen, hjertesalaten, eplet og balsamicovinaigretten i en salatbolle. Smak til med salt og pepper.
- 5 Topping:** Topp retten med ruccolaen.
- 6** God middag!

Tips fra kokken: Server grønnsakene og pastaen hver for seg. Du kan også ta vare på eventuelle middagsrester, og spise dem som lunsj dagen etter.