



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Stekt svinekam med tyttebærglasert eple, stekt løk, sennepssjy og potetskiver med grønnkål

## Potetskiver med grønnkål

350 g poteter  
1 stk hvitløksfedd  
50 g grønnkål

## Stekt løk

1 stk gul løk

## Stekt svinekam

300 g grove karbonader m/løk

## Tyttebærglasert eple

1 stk norsk eple  
60 g rørte tyttebær

## Sennepssjy

1 pakke sjysaus  
½–1 glass grov sennep

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Potetskiver med grønnkål:** Skyll og kutt potetene i fire skiver. Skrell og kutt hvitløken i tynne skiver. Fordel potetene og hvitløken utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter.
- 3 **Stekt løk:** Skrell og kutt løken i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i omtrent 3 minutter, eller til den er myk og lett gyllen. Krydre med salt og pepper. Ha løken over i en serveringskål.
- 4 **Stekt svinekam og potetskiver med grønnkål:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp stekepannen til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 1 minutt på hver side. Ha kjøttet over på stekebrettet med potetene. Bland grønnkålen med potetene, og stek det hele videre i omtrent 5 minutter, til potetene er gjennomstekte og grønnkålen er sprø.
- 5 **Tyttebærglasert eple:** Skyll og kutt eplet i terninger. Varm opp stekepannen til høy varme, og ha i litt olje. Stek epleterningene i 30 sekunder, og vend inn de rørte tyttebærene.
- 6 **Sennepssjy:** Hell sausen over i en liten kjele, og varm opp på middels varme under omrøring. Smak til med salt, pepper og sennepen.
- 7 Vel bekomme!

**Tips fra kokken:** Rist hele pepperkorn i en tørr stekepanne på middels varme i 4–5 minutter. Dette gjør pepperen mildere på smak. Knus pepperkornene, og smak til sausen med dem.