



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Krydderstekt svinekam med kremet sitronpasta, servert med ovnsbakte cherrytomater og brokkoli

Kremet sitronpasta

200 g pasta mezze maniche
1 stk hvitløksfedd
50 g spinat
150 g crème fraîche
½ stk sitron
🏠 ½ dl pastavann

Ovnsbakte cherrytomater og brokkoli

250 g cherrytomater
½ stk brokkoli

Svinekam

300 g mager svinekam i skiver
½ pakke kryddermiks med fennikel og pepper

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Kremet sitronpasta:** Kok pastaen som anvist på pakken. Spar på ½ dl av pastavannet når pastaen er ferdigkokt.
- 3 **Ovnsbakte cherrytomater og brokkoli:** Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilkene i skiver. Fordel brokkolien på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek brokkolien midt i ovnen i omtrent 20 minutter. Ha cherrytomatene i en liten ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Ha den ildfaste formen med tomatene på en rist i ovnen under brokkolien, og stek tomatene i ovnen i omtrent 15 minutter.
- 4 **Svinekam:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter på hver side, eller til det er gjennomstekt. Krydre med kryddermiksen og litt salt mot slutten av steketiden. La kjøttet hvile på et skjærebrett eller en tallerken i omtrent 5 minutter før du skjærer det i skiver.
- 5 **Kremet sitronpasta, fortsettelse:** Skrell og finhakk hvitløken. Varm opp stekepannen til middels varme, og ha i litt ny olje. Stek hvitløken og spinaten i omtrent 5 minutter, til spinaten har falt helt sammen. Ha pastaen og ½ dl av pastavannet i stekepannen, og vend inn crème fraîche. Gi det hele et raskt oppkok, og ta pannen av varmen. Skyll og finriv skallet fra sitronen (kun det gule) på et rivjern, og ha det over pastaen. Smak til med salt, pepper og litt saft fra sitronen.
- 6 **Servering:** Topp sitronpastaen med kjøttet ved servering.

Tips fra kokken: Du kan også steke tomatene på stekebrettet med brokkolien for å spare oppvask.