



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Svinekam med kremet sopp og grønnkål, ovnsbakte krydderpoteter og squash

Ovnsbakte krydderpoteter og squash

1 stk squash
350 g kokte krydderpoteter
🏠 1 ss smør
🏠 1 ss soyasaus

Svinekam

300 g mager svinekam i skiver
🏠 ½ dl vann

Kremet sopp

100 g sjampinjong
150 g lett crème fraîche
1 pakke grønnaksbuljong

Brokkolistilker og grønnkål

200 g brokkolistilker og grønnkål

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 smør

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte krydderpoteter og squash:** Skyll og kutt squashen i grove terninger. Fordel squashen og potetene i en ildfast form, og trykk potetene litt flate. Fordel 1 ss smør og 1 ss soyasaus over grønnsakene, og stek dem i ovnen i omtrent 15 minutter, til de er gylne.
- 3 **Svinekam:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter, til det er gyllent og gjennomstekt. Legg kjøttet over på en tallerken, og la det hvile til resten av retten er klar. Ha ½ dl vann i stekepannen, og kok opp. Ta vare på stekesjyen.
- 4 **Kremet sopp:** Rens soppen fri for jord, og kutt den i skiver. Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek soppen i 3–4 minutter, til den har sluppet væske og blitt tørr igjen (se tips). Tilsett crème fraîche, buljongen og stekesjyen fra punkt 3. Kok opp, og hold den kremede soppen varm frem til servering. Smak til med salt og pepper.
- 5 **Brokkolistilker og grønnkål:** Varm opp stekepannen fra punkt 3 til middels varme, og ha i litt olje. Stek grønnkålblandingen i 2–3 minutter, til grønnkålen har falt lett sammen og brokkolistilkene er møre. Smak til med salt og pepper.
- 6 God middag!

Tips fra kokken: Du kan også steke soppen med litt løk eller hvitløk for mer smak.