



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Røkt svinekam med honning og sitrus, urtepoteter, spisskål og eplesmørsaus

## Urtepoteter

350 g poteter  
½–1 pakke urtemiks

## Spisskål

½ stk spisskål

## Røkt svinekam med honning og sitrus

300 g røkt svinekam uten ben  
1 stk appelsin  
1 pakke honning  
½ stk lime

## Eplesmørsaus

½–1 pakke smørsaus  
½ stk grønt eple  
½ stk lime

🏠 olje  
🏠 salt  
🏠 pepper

- 1 Urtepoteter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel potetbåtene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetbåtene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og møre. Vend inn urtemiksen rett før servering.
- 2 Spisskål:** Skyll og del kålen i 4 båter gjennom stilkfestet. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kålen i omtrent 1 minutt på hver side eller til de er godt brunet. Ha kålen over i en ildfast form, og krydre med salt og pepper. Stek kålen i ovnen, over eller under potetene, i 10–15 minutter, eller til den er mør.
- 3 Røkt svinekam med honning og sitrus:** Varm opp stekepannen fra punkt 2 til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 3 minutter på hver side. Skyll appelsinen og finriv kun det oransje skallet på et rivjern. Ha appelsinskallet, saften fra appelsinen, honningen og saften fra halve limen i en bolle og pisk det sammen. Øs sausen over kjøttet til det er godt dekket. La sausen koke i omtrent 2 minutter til den tykner noe.
- 4 Eplesmørsaus:** Skyll og kutt eplet i små terninger. Ha sausen og epleterningene i en liten kjele, og kok opp på middels høy varme. Smak til sausen med litt limesaft.
- 5** God middag!

**Tips fra kokken:** Grill gjerne kjøttet, kålen og potetene ute hvis været tillater det.