



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min    👤 2 porsjoner

MM\_0022-2

# Sitrusstekt svinekam med ovnsbakt brokkoli og reddik, servert med potetsalat

## Potetsalat

350 g poteter  
½-1 stk grønt eple  
½ pakke aioli  
½ pakke sennepsvinaigrette

## Ovnsbakt brokkoli og reddik

½-1 stk brokkoli  
1 bunt reddiker

## Sitrusstekt svinekam

300 g svinekam i skiver  
½-1 pakke sitruskrydder  
🏠 ½ ss smør  
🏠 ½ ss soyasaus

🏠 salt  
🏠 pepper  
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Potetsalat:** Del potetene i fire eller seks avhengig av størrelsen, og kok dem i lettsaltet vann i 12-15 minutter. Sil av vannet når potetene er gjennomkokt, og skyll dem i kaldt vann.
- 3 **Ovnsbakt brokkoli og reddik:** Del brokkolien i buketter, skrell og del stilken i skiver. Skyll og kutt reddikene i to. Fordel grønnsakene i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene midt i ovnen i 10-12 minutter.
- 4 **Sitrusstekt svinekam:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Krydre kjøttet med pepper, og stek det i 3-4 minutter på hver side, eller til det er gjennomstekt. Tilsett ½ ss smør, ½ ss soyasaus og sitruskrydderet mot slutten av steketiden, og øs smøret over kjøttet.
- 5 **Potetsalat, fortsettelse:** Skyll og kutt eplet i terninger. Bland de ferdigkokte potetbitene, eplet, aiolien og sennepsvinaigretten i en skål.
- 6 God middag!

**Tips fra kokken:** Legg gjerne svinekammen på grillen hvis det er fint vær. Krydre kjøttet med salt og pepper og grill kjøttet i 3-5 minutter på hver side.