



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Røkt svinekam i sjysaus med ovnsbakte grønnsaker, kryddermarinerte poteter og rørte tyttebær

Ovnsbakte grønnsaker og poteter

1 stk rødløk
1 pakke hverdagsmiks
350 g kokte timian- og hvitløkspoteter

Svinekam i sjysaus

300 g røkt svinekam uten ben
½–1 pakke sjysaus

Tilbehør

1 pakke rørte tyttebær

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2 **Ovnsbakte grønnsaker og poteter:** Skrell og kutt løken i båter. Fordel løken, hverdagsmiksen og potetene på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek det hele i ovnen i omtrent 20 minutter.

3 **Svinekam i sjysaus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter på hver side. Tilsett sjysausen i pannen og kok opp. La det stå på svak varme frem til servering.

4 **Tilbehør:** Server de rørte tyttebærene til retten.