



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min    👤 2 porsjoner

AM 024\_2

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

## Potetsalat

300 g småpoteter  
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 Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
- 2 **Potetsalat:** Del potetene i to, og kok dem i lettsaltet vann i 8–10 minutter. Sil av vannet når potetene er gjennomkokte, og skyll dem i kaldt vann.
- 3 **Ovnsbakt brokkoli og reddik:** Del brokkolien i buketter, og skrell og kutt 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 salt og 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 potetene, 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 det i 3–5 minutter på hver side.