



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Svinekam i soppsaus, med kokte poteter og ovnsbakt romanesco og gulrøtter

Kokte poteter

300 g småpoteter

Ovnsbakte grønnsaker

2 stk gulrøtter
½-1 stk romanesco
1 stk rødløk

Svinekam i soppsaus

100 g aromasopp
300 g mager svinekam i skiver
1 pakke soppsaus
🏠 ½ dl vann

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje
🏠 smør

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Kokte poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i omtrent 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 3 **Ovnsbakte grønnsaker:** Skrell og kutt gulrøttene i staver. Del romanescoen i buketter, og skrell og kutt stilken i biter. Skrell og kutt rødløken i båter. Fordel grønnsakene i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene midt i ovnen i 10–12 minutter.
- 4 **Svinekam i soppsaus:** Børst soppen fri for jord, og kutt den ifire. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek soppen i 2–3 minutter, til den er gyllen. Legg den over i en skål. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek kjøttet i 3–4 minutter på hver side. Krydre med salt og pepper. Legg kjøttet over på en tallerken, og la det hvile i noen minutter før servering.
- 5 **Svinekam i soppsaus, fortsettelse:** Kok opp ½ dl vann i stekepannen fra punkt 4, så du får med smakene fra kjøttet. Tilsett soppsausen, og kok opp. Ha kjøttet og soppen over i sausen.
- 6 Vel bekomme!

Tips fra kokken: Smak gjerne til soppsausen med 1 ss soyasaus for ekstra god smak!