



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Røkt svinebiff og mathvete med sitron og dill, servert med stekt rosenkål og pære

Mathvete med sitron og dill

1 pakke
grønnsaksbuljong
1 stk hvitløksfedd
½ stk sjalottløk
1 pakke mathvete
1 bunt dill
1 stk sitron
1 pakke Grana Padano
🏠 4 ½ dl vann

Røkt svinekam

300 g røkt svinekam
uten ben

Stekt rosenkål, pære og løk

½ stk sjalottløk
200 g rosenkål
1 stk pære

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Mathvete med sitron og dill:** Ha buljongen og 4½ dl vann i en kjele, og kok opp. Skrell og finhakk hvitløken og halve sjalottløken. Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og hvitløken i omtrent 2 minutter, eller til det er blankt. Skyll mathveten i en sikt, og ha den i kjelen med løken. Tilsett buljongvannet en øse av gangen, og la vannet koke nesten helt bort før du tilsetter neste øse. Gjenta dette til mathveten har kokt i 15–18 minutter, og har ønsket konsistens.
- 2 Røkt svinekam:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet omtrent 2 minutter på hver side, eller til det er gjennomstekt. Ha kjøttet over på en tallerken, og la det hvile under et lokk eller aluminiumsfolie frem til servering.
- 3 Stekt rosenkål, pære og løk:** Kutt resten av sjalottløken i tynne båter. Rens og del rosenkålene i to eller fire. Skyll og kutt pæren i terninger. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og stek det hele i omtrent 3 minutter under omrøring. Krydre med litt salt og pepper.
- 4 Mathvete med sitron og dill, fortsettelse:** Skyll, tørk og finhakk dillen. Skyll og finriv skallet fra sitronen (kun det gule), og finriv Grana Padanoen. Vend dillen, sitronskallet og osten inn i mathveten. Den skal ha en lett rennende konsistens. Smak til med saft fra sitronen, salt og pepper.
- 5** Håper det smaker!