



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sitruskrydret svinekam med grønne bønner, hvitløkspoteter og karriremulade

Hvitløkspoteter

1 stk bakepotet
1 stk hvitløksfedd

Sitruskrydret svinekam

150 g svinekam i skiver
½ pakke sitruskrydder

Stekte grønnsaker

250 g kinakål og grønne bønner
½ stk rødløk
½ ss smør ^B

Karriremulade

½ pakke remulade
½ pakke karri

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Hvitløkspoteter:** Skyll og kutt poteten i båter. Skrell og grovhakk hvitløken. Fordel poteten og hvitløken i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetbåtene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.
3. **Sitruskrydret svinekam:** Krydre kjøttet med sitruskrydderet og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 2 minutter på hver side, eller til det er gjennomstekt.
4. **Stekte grønnsaker:** Skrell og kutt rødløken i båter. Varm opp stekepannen fra punkt 3 til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek rødløken og grønnsaksblandingen i 3–4 minutter. Tilsett ½ ss smør mot slutten av steketiden, og krydre med litt salt og pepper.
5. **Karriremulade:** Ha remuladen i en skål, og smak til med karrien.
6. God middag!