



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Svinekam med ovnsbakte småpoteter, cherrytomater, spinat og bearnéssaus

**Ovnsbakte småpoteter**  
300 g delikatesspoteter

**Ovnsbakte grønnsaker**  
250 g cherrytomater  
100 g spinat  
1 ss balsamicoeddik <sup>B</sup>

**Svinekam**  
300 g mager svinekam i skiver

**Bearnéssaus**  
½–1 pakke bearnéssaus

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte småpoteter:** Skyll potetene. Fordel dem utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 15–20 minutter, eller til de er gygne og gjennomstekte.
3. **Ovnsbakte grønnsaker:** Skyll tomatene og spinaten. Ha cherrytomatene over i en ildfast form, og vend inn litt olje, 1 ss balsamicoeddik, salt og pepper. Stek dem i ovnen sammen med potetene de siste 10 minuttene av potetenes steketid. Bland spinaten med tomatene de siste 3 minuttene.
4. **Svinekam:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 3–4 minutter på hver side, til det er gjennomstekt.
5. **Bearnéssaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.
6. Vel bekomme!

## TIPS!

Du kan også servere spinaten og tomatene som en kald salat. Skyll grønnsakene, og kutt tomatene i to. Ha grønnsakene i en skål, og vend inn litt olje, balsamicoeddik, salt og pepper.