

Oppskrift

Svinekam med sjampinjonstuing



1

Svi av kammen i en panne og krydre med salt og pepper.

2

Stek i ovn på 150 °C til kjernetemperatur 70 °C.

3

Stek sopp, krydre med salt, pepper og muskat. Hell over fløte.

4

Bak tomatene i ovn på 180 °C i 5 min.

Produkter i denne oppskriften

Svin Kam 5mm Sp Ub Fhb



Ingredienser

Gilde Svinekam u/ben	1,2 kg
----------------------	--------

Sjampinjong	500 g
-------------	-------

Matfløte	500 g
----------	-------

Tomat	300 g
-------	-------

Bladpersille	3,5 ss
--------------	--------

Salt og pepper	
----------------	--

Muskat (kan sløyfes)