

Oppskrift

Hel svinekam med baconsurrede gulrøtter og saltkokte poteter



1

Snitt ruter i fettete med en skarp kniv. Krydre godt med salt og pepper, og legg kjøttet i en ildfast form. Hell over kokende vann og stek i ovnen på 125 °C i 1,5 timer

eller til kjernetemperatur er 74 °C.

2

Skru på grillen og stek videre under grillen i 5-10 minutter til toppen er gyllen. La kjøttet hvile i 15 minutter før det skjæres i. Server med baconsurrede gulrøtter, saltbakte poteter og aioli.

3

Baconsurrede gulrøtter

Sett ovnen på 220 °C.

Snurr en baconskive rundt hver gulrot og legg i en ovnsform. Stek i ovnen i ca. 20 minutter.

Pensle gulrøttene med lønnesirup og stek videre i 15 minutter. Server med et dryss hakket persille.

4

Saltkokte poteter

Kok opp salt og vann, ha i potetene og kok til møre, ca. 15 minutter.

Løft potetene ut av kokevannet og la dampe av før servering.

Produkter i denne oppskriften

Svin Kam u/Ben 3mm Sp Fhb Pk



Bacon u/Svor Skivet Pk



Ingredienser

Gilde svinekam u/ben

1,5 kg

Salt og pepper

Kokende vann

5 dl

Aioli til servering

Baconsurrede gulrøtter

Små gulrøtter

16 stk

Gilde bacon

16 skiver

Lønnesirup

1 dl

Frisk persille

Saltkokte poteter

Småpoteter

1 kg

Salt

500 g

Vann

2 liter