

Oppskrift

Urtemarinert svinekam med rotgrønnsaker, potetpuré og eple- og løksaus



1

Urtemarinert svinekam

Forvarm ovnen til 160 °C. Plasser svinekammen i et ildfast fat og stek til kjernetemperaturen når ca. 65°C. La hvile i minst 15 minutter før oppskjæring.

2

Ovnsbakte rotgrønnsaker

Skrell og kutt grønnsakene i biter. Behandle betene for seg. Vend grønnsaker med olivenolje, salt og timian, og bak i ovnen på 200 °C i ca. 30 minutter.

3

Potetpuré

Skrell og kok potetene til møre, mos med smør, melk og fløte til ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.

4

Eple- og løksaus

Skrell og del eple i terninger, finhakk løk. Fres eplebiter og løk i smør til myke, tilsett timian hvitvin og eplejuice og reduser til halvparten. Tilsett kyllingkraft og reduser til sausen tykner litt. Ta opp timiankvisten og smak til med salt og pepper.

5

Servering

Anrett potetpuré og grønnsaker på tallerkener, legg på skiver av svinekam og topp med eple- og løksaus. Pynt med friske urter.

Produkter i denne oppskriften

Svinekam Urtemarinert u/Ben Fr Pk



Ingredienser

Gilde Urtemarinert svinekam. pr. porsjon 150 g

Ovnsbakte rotgrønnsaker

Persillerot 200 g

Sellerirot 200 g

Rødbeter 200 g

Olivenolje 30 ml

Salt 2 g

Ovnsbakte rotgrønnsaker

Potetpuré

Eple- og løksaus

Til servering

Timian	3 g
--------	-----

Potetpuré

Poteter	500 g
Smør	60 g
Melk	1 dl
Fløte	50 ml

Salt og pepper

Eple- og løksaus

Eple	100 g
Gul løk	50 g
Smør	50 g
Timiankvister	3 stk
Hvitvin	1 dl
Eplejuice	2 dl
Kyllingkraft	2 dl
Salt og pepper	

Til servering

Friske urter