

Oppskrift

Røkt svin filetkam med eple- og endivesalat og salviesmør-saus



1

Varm opp svin filetkam, enten med sous vide eller i skiver i ovn.

2

Sprøstek salvieblader i en varm panne med smør. La renne av seg på et kjøkkenpapir. Tilsett eddik og kraft i pannen og la småkoke til halvert. Sett til side og rør inn kaldt smør til en kremet saus. Smak til med salt og pepper.

3

Del epler i tynne skiver, del endive i blader og vend med salat. Dryss over hakkede hasselnøtter og press over litt sitron.

4

Server svinekam med eple- og endivesalat. Hell over saus ved servering.

Produkter i denne oppskriften

Røkt Filetkam av Svin Hel 2kg Pk



Ingredienser

Gilde Svin filetkam, kokt

8-12 skiver

Eple- og endivesalat

Syrlige epler

2 stk

Endive

1-2 stk

Småbladet salat

150 g

Hasselnøtter, finhakket

100 g

Sitron

0,5 stk

Salviesmør-saus

Salvie

1 bunt

Eplesidereddik

0,5 dl

Kjøttkraft

1 dl

Smør

3-4 ss

Salt og pepper