

# Svinekam med parmasangratinerede kartofler og jordskokker

Mandag 22. januar 2018

## Ingredienser

1 kilo Svinekam med svær salt

## Parmasangratinerede kartofler og jordskokker

600 g kartofler  
600 g jordskokker  
½ spsk. olie  
50 g parmesan  
3 spsk. rasp  
1 kvist rosmarin  
3 kviste timian

## Sauce

3 dl sky fra kødet  
1½ spsk. hvedemel  
2 spsk. balsamico  
1 spsk. ribsgelé

Kulør

## Salat

2 hjertesalat  
2 stk. æbler Elstar  
3 stk. appelsiner  
1 håndfuld valnødder  
1 spsk. hvidvinseddike  
2 spsk. olie  
Salt og friskkværnet peber

## Fremgangsmåde.

Svinekammen ridses dybt men ikke ned i kødet, gnid salt ned mellem sværene. Steges v. 200 grader til en temperatur på ca. 68 grader.

## Kartofler

Skrub kartofler og jordskokker og skær dem i halve. Vend dem i olie og krydr med salt og peber. Stil dem i ovnen ved 200 grader i 15 minutter. Bland friskrevet parmesan med rasp og krydderurter og drys det hen over kartofler og jordskokker. Sæt fadet tilbage i ovnen i endnu ca. 20 minutter til kartoflerne er møre, og det er sprødt og lysebrunt.

Tag stegen ud af ovnen og hæld skyen fra. Si skyen op i en gryde og skum fedtet fra. Der skal være 2-3 dl sky - spæd med vand hvis der mangler væske. Ryst melet ud i ca. ½ dl vand og rør det i skyen. Tilsæt balsamico. Kog sauce igennem ca. 5 minutter under omrøring. Smag til med salt, peber og evt. ribsgelé. Giv sauce lidt kulør.

## Salat

Hejertesalten rives/skæres. Æblerne skæres i mundrette stykker, appelsinerne skæres i fileter den resterende saft presses ud og gemmes og valnødderne hakkes groft. Rør saften fra appelsinerne sammen med eddike og olie. Smag til med salt og peber. Vend hjertesalat, æblestykker sammen. Pynt med appelsinfileterne og de hakkede valnødder.