Svinekam med paprikasauce
Mandag 23. November 2026

Ingredienser

1 kilo svinekam uden svær
Salt og peber

1 kilo kartofler
400 gr. store løg
20 gr. smør og lidt olie til stegning

Paprikasauce

1 spsk. smør (stor skefuld)
1 spsk. hvedemel
2 tsk. paprika (også gerne med top)
2 dl vand
1 spsk. bouillon (evt. høns)
1 dl fløde
1 spsk. tomatpasta
1 tsk løgpulver
1 tsk hvidløgspulver
1 tsk sukker
1 spsk. engelsk sauce
salt og friskkværnet peber
½ dl stegesky

Fremgangsmåde

Svinekammen krydres med salt og peber. Bacon lægges på og steges halvfærdig i ovn. Ca. 30 minutter

Løg skæres fra top til rod. Kartofler i tykke skiver tilsæt salt og peber. Kartofler og løg brunes lidt i smør og olie på en pande. De brunede kartofler og løg lægges i bradepande. Svinekammen lægges oven på kartoflerne og steges færdig i ovnen ved 200 grader.

Kernetemperatur 65 resten får den hvis den får lov til trække. 73-75 grader.

Skær stegen ud og server den ovenpå grønsagerne.

Der anrettes i bradepanden

Paprikasauce

Smelt 1 spsk. smør, og lad det bruse af. Kom så 1 spsk. hvedemel og 2 tsk paprika i gryden, og pisk det godt rundt i et halvt minut.

Tilsæt så gradvist 2 dl vand og en 1 spsk. boullion, og pisk indtil det er jævnt.

Tilsæt så gradvist 1 dl fløde - stadig mens du pisker rundt. Kom så 1 spsk. tomatpasta ved sammen med 1 tsk løgpulver, 1 tsk hvidløgspulver, 1 tsk sukker og 1 spsk. engelsk sauce, og lad det koge op. Tilsæt sky fra stegen.

Lad sovsen småkoge ved svag varme i fem minutter, så slipper du af smagen af mel i sovsen. Pisk så sovsen ikke brænder på.

Smag til med salt og pebermix.