

RØKT SVINEKAM FYLT MED PLOMMER

Ben ut kammen. Fukt en tresleiv og stikk et hull gjennom filéten. Bland plommer, spinat og hvitløk. Krydre med salt og pepper og fyll inn i kammen.

Rør sammen eggeplomme og sennep. Krydre filéten med salt og pepper og smør sennep- og eggeblandingen over. Dryss brødkavring over til slutt. Stikk inn et steketermometer, pass på at det ikke kommer inn i fyllet. Forvarm stekeovnen til 125°, sett inn steken og la den steke til termometeret viser 74 °. La filéten hvile i ca. 20 minutter før du skjærer i den.

Serveres med sellerirotpuré, brokkoli og plommesaus.

INGREDIENSER

- 3,75 kg røkt svinekam m/ben
- 200 g Norrek plommer halve EPD: 5821665
- 200 g Norrek spinat EPD: 1132968
- 50 g Norrek hvitløk hakket EPD: 4798096
- 5 ss søt sennep
- 3 stk eggeplomme
- 7 ss brødkavring
- Salt og pepper