

# 01. Svinekam med svær

## Ingredienser

1,2 kg svinekam med svær  
Cous cous af blomkål  
1 blomkål  
100 g blandet nødder  
2 vinteræbler  
200 g jordskokker  
Salt og peber  
2 spsk. æbleeddike  
Æblechutney  
4 vinteræbler  
1 zittauerløg  
2 spsk. æbleeddike  
2 spsk. rørsukker  
1 dl æblejuice

Svinekammen drysses med salt mellem de ridsede svær, og lægges i en bradepande med lidt vand ved. Svinekammen steges i en 190°C varm ovn i ca. 2 timer eller til en kerntemperatur på 68°C.

Blomkålen plukkes i buketter, der blendes i en foodprocessor til et fint pulver. Jordskokkerne skrælles og skæres i små tern. Vinteræblerne skæres i små tern, det hele vendes sammen og smages til med salt og peber samt æbleeddike. Drys groft hakkede nødder over.

Zittauerløg pilles og snittes fint i små tern. Æblet skæres i grove tern med skræl på. Æbleeddike, rørsukker, og æblejuice koges op, hvorefter løg og æbler kommes i gryden. Det småsimre i 20 minutter ved svag varme.

Æblechutneyen køles ned og sættes i køleskab i ½ time, den skal serveres kold.

