



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

Grove karbonader med ovnsbakte rotgrønnsaker, rustikk potetmos og brun saus

Potetmos

500 g rustikk potetmos med timian

Ovnsbakte rotgrønnsaker

2 stk gulrøtter
1 stk pastinakk
1 stk gul løk

Grove karbonader

360 g grove karbonader
m/løk

Brun saus

1 pakke brun saus

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. Kok opp en kjele med vann. Legg posen med potetmos i vannet, og la den småkoke i omtrent 15 minutter.
3. **Ovnsbakte rotgrønnsaker:** Skrell gulrøttene, pastinakken og løken. Kutt grønnsakene i store terninger. Fordel grønnsakene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og møre.
4. **Grove karbonader:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek karbonadene i omtrent 3 minutter på hver side, eller til de er gjennomvarme.
5. **Brun saus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.
6. **Potetmos:** Ha potetmosen over i en serveringsskål, og smak til med salt og pepper.
7. God middag!



TIPS!

Ha litt muskatnøtt i potetmosen for ekstra smak.