



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

OH\_0019-2

# Elgkarbonader med potetmos, sjysaus og tyttebær

## Potetmos

500 g potetmos

## Elgkarbonader og sjysaus

360 g elgkarbonader

1 pakke sjysaus

## Kokte brokkoli- og blomkålbuketter

300 g brokkoli- og blomkålbuketter

300 g brokkoli- og blomkålbuketter

## Tilbehør

1 pakke rørte tyttebær

salt <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Kok opp en kjele med vann til potetmosen, og en kjele med lettsaltet vann til brokkoli- og blomkålbukettene.
2. **Potetmos:** Legg pakken med potetmos i det kokende vannet, og la den småkoke i 10–15 minutter.
3. **Elgkarbonader og sjysaus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek karbonadene i 3–4 minutter på hver side. Hell over sjysausen, og kok opp.
4. **Kokte brokkoli- og blomkålbuketter:** Kok brokkoli- og blomkålbukettene i 3–4 minutter. Hell av vannet.
5. **Tilbehør:** Server de rørte tyttebærene til retten.

## TIPS!

Karbonadene kan også varmes i 10–12 minutter i stekeovnen ved 180 grader varmluft. Sausen kan varmes opp i en kjele for seg selv.