



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Karbonader med løk, tyttebærglasert eple, steinsoppsaus og potetskiver med grønnkål

Potetskiver med grønnkål

350 g poteter
1 stk hvitløksfedd
200 g brokkolistilker og grønnkål

Stekt løk

1 stk gul løk

Saftige karbonader

360 g grove karbonader
m/løk

Tyttebærglasert eple

½–1 stk norsk eple
½–1 pakke rorte tyttebær

Soppsaus

½ pakke soppsaus

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

smør ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.

2. **Potetskiver med grønnkål:** Skyll og kutt potetene i fire skiver. Skrell og kutt hvitløken i tynne skiver. Fordel potetene og hvitløken utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene og hvitløken i ovnen i omtrent 20 minutter.

3. **Stekt løk:** Skrell og kutt løken i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i omtrent 3 minutter, eller til den er myk og lett gyllen. Krydre med salt og pepper, og ha løken over i en serveringsskål.

4. **Saftige karbonader og potetskiver med grønnkål:** Ha litt smør i stekepannen, og stek karbonadene på middels høy varme i omtrent 1 minutt på hver side. Ha karbonadene over på stekebrettet med potetene. Bland grønnkål- og brokkoliblandingen med potetene. Stek det hele videre i omtrent 5 minutter, til potetene er gjennomsteekte og grønnkålen er sprø.

5. **Tyttebærglasert eple:** Skyll og kutt eplet i terninger. Varm opp stekepannen, og ha i litt olje. Stek eplet på høy varme i 30 sekunder, og vend inn tyttebærene.

6. **Soppsaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.

7. Vel bekomme!



TIPS!

Du kan også ha litt pepper i sausen. Rist hele pepperkorn i en tørr stekepanne på middels varme i 4–5 minutter, det gir pepperen en mildere smak. Knus pepperkornene, og smak til sausen med dem.