



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Karbonader med ovnsbakte poteter og bearnéssaus

Ovnsbakte poteter og karbonader

350 g poteter
360 g grove karbonader
m/løk

Bearnéssaus

1 pakke bearnéssaus

Kokte grønnsaker

1 stk blomkål
125 g grønne erter

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte poteter og karbonader:** Skyl potetene og del dem i to eller fire. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene midt i ovnen i 15–18 minutter. Stek karbonadene på stekebrettet sammen med potetene de siste 7–8 minuttene av potetenes steketid.
3. **Bearnéssaus:** Legg posen med bearnéssaus i en kjele med vann. Kok opp, og la den småkoke i omtrent 10 minutter, eller til resten av retten er klar.
4. **Kokte grønnsaker:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Kutt blomkålen i buketter. Kok blomkålen i 3–4 minutter. Ha ertene i vannet det siste minuttet av blomkålens koketid. Hell av vannet.
5. Vel bekomme!



TIPS!

Karbonadene kan også stekes i en stekepanne med litt smør, salt og pepper.