



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Karbonader med potetmos, soppsaus og tyttebær

Potetmos

500 g rustikk potetmos med timian

Karbonader og soppsaus

360 g grove karbonader m/løk
1 pakke soppsaus

Kokte brokkoli- og blomkålbuketter

300 g brokkoli- og blomkålbuketter

Tilbehør

1 pakke rørte tyttebær

salt ^B

olje ^B

^B 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. **Karbonader og soppsaus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek karbonadene i 3–4 minutter på hver side. Hell over soppsausen, 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.