



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

GL 053\_2

# Karbonader med poteter og bearnéssaus

## Kokte grønnsaker

1 stk blomkål  
125 g grønne ertre

## Bearnéssaus

1 pakke bearnéssaus

## Karbonader

350 g poteter  
360 g grove karbonader  
m/løk

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Kokte grønnsaker:** Ha potetene i en stor kjele, og dekk dem med lettsaltet vann. Kok opp under lokk, og la potetene småkoke på lav varme i 15–18 minutter. Kutt blomkålen i buketter. Legg blomkålen og ertene oppå potetene i kjelen når det gjenstår 8 minutter av potetenes koketid. Dekk med lokk, og la det dampe seg mørt.
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. **Karbonader:** Fordel karbonadene i en ildfast form, og stek de midt i ovnen i 8–10 minutter.
5. Vel bekomme!



## TIPS!

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