



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 30-40 min    👤 2 porsjoner

GL 053\_2

# Karbonader med rotgrønnsaker, hjemmelaget potetmos, rødvinsaus og rørte tyttebær

## Potetmos

350 g poteter  
½ bunt gressløk  
1 dl lettmeik  
1 ss smør <sup>B</sup>

## Rotgrønnsaker og karbonader

2 stk gulrøtter  
300 g kålrot  
360 g grove karbonader  
m/løk

## Rødvinsaus

1 pakke rødvinsaus

## Serivering

1 pakke rørte tyttebær

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Potetmos:** Skrell potetene og kok dem i usaltet vann i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte. Skyll, tørk og finhakk gressløken.

3. **Rotgrønnsaker og karbonader:** Skrell og kutt gulrøttene og kålroten i terninger. Fordel rotgrønnsakene på den ene siden av et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Bak grønnsakene i ovnen i omtrent 10 minutter. Fordel karbonadene på den andre siden av brettet og stek det hele videre i ovnen i omtrent 10 minutter til.

4. **Rødvinsaus:** Ha sausen i en liten kjele og kok opp.

5. **Potetmos, fortsettelse:** Sil vannet av de ferdigkokte potetene, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene sammen med 1 ss smør. Spe på med omtrent 1 dl melk, litt og litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper, og vend inn den finhakkede gressløken.

6. **Serivering:** Server de rørte tyttebærene til retten.



## TIPS!

La være å skrell potetene om du vil ha en grovere mos. Kjør potetmosen sammen med en miksmaster til en jevn puré.