



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Elgkarbonader med fløtepoteter, ovnsbakte grønnsaker og rørte tyttebær

## Fløtepoteter og ovnsbakte grønnsaker

200 g rosenkål  
1 stk gulrot  
1 stk rødløk  
400 g fløtepoteter

## Elgkarbonader

360 g elgkarbonader  
(inneholder svin)

## Tilbehør

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 220 grader varmluft.

2. **Fløtepoteter og ovnsbakte grønnsaker:** Rens og kutt rosenkålen i to. Skrell og kutt gulroten mindre biter. Skrell og kutt rødløken i båter. Fordel grønnsakene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper.

3. **Fløtepoteter og ovnsbakte grønnsaker, fortsettelse:** Ha fløtepotetene i en ildfast form. Stek fløtepotetene og grønnsakene i ovnen i omtrent 25 minutter, eller til grønnsakene er gylne og fløtepotetene er gjennomvarme.

4. **Elgkarbonader:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek elgkarbonadene i 2-3 minutter på hver side.

5. **Tilbehør:** Server de rørte tyttebærene til retten.

## TIPS!

Riv gjerne litt ost over fløtepotetene, om du har. Du kan også blande rosenkålen med fløtepotetene.