



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Karbonader med stegte løg, tyttebær og svampesauce

Grønt

400 g kartofler, medium
1 fed hvidløg
½ stk broccoli
100 g snittet grønkål

Stegte løg

1 stk løg

Karbonader

300 g hakket gris & kalv
½ stk løg
1 tsk mel ^b
1 spsk vand ^b

Sauce

125 g markchampignon
1½ dl piskefløde
½ pose hønsebouillon
½ tsk kulør
1 spsk mel ^b
½ dl vand ^b

Tilbehør

½ stk æble
1 pose tyttebærsyltetøj

Det skal du have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 210°C (Varmluft).
2. **Grønt:** Skyl kartoflerne og skær dem i 1 cm tykke skiver. Kom dem på en bageplade med bagepapir. Pil og pres hvidløg og bland det med kartoflerne, lidt olie, salt og peber. Bag det i ca. 20 min. Skær broccoli i buketter samt stokken i små tern. Tag bagepladen ud og bland kartoflerne med broccoli og grønkål. Bag det hele i yderligere 5 min.
3. **Stegte løg:** Pil løg og skær i skiver. Varm en stegepande med lidt olie. Steg løgene ved høj varme ca. 3 min. Rør lidt i dem til de har fået lidt farve. Smag til med salt og peber. Kom dem i en skål og brug panden igen.
4. **Karbonader:** Bland kødet med mel og vand og krydr med salt og peber. Pil og riv løg og bland det med farsen. Form til 2 cm høje karbonader. Varm stegepanden op med lidt mere olie. Steg dem 3-5 min. på hver side. Kom dem på et fad og brug panden igen.
5. **Sauce:** Skyl og skær champignon i skiver. Steg dem på panden i lidt olie ved høj varme et par min. Kom mel på panden og rør rundt i 1 min. Tilsæt vand på lidt ad gangen og kog op. Tilføj fløde, bouillon og kulør og kog sammen i 3-4 min. Smag til med salt og peber. Justér farven med mere kulør efter ønske.
6. **Tilbehør:** Skyl æble og skær i tern. Varm en stegepande op med lidt olie og steg dem i 1 min. Vend dem sammen med tyttebærrene. Servér med karbonader og kartoflerne.