



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) ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B 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.