



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Elgkarbonader med rødvinssaus, stekt rosenkål med eple, gulrøtter og rørte tyttebær

Potetmos og gulrøtter

350 g poteter
2 stk gulrøtter
1½ dl lettmelk
🏠 1 ss smør

Rosenkål og eple

200 g rosenkål
½–1 stk rødløk
½–1 stk norsk eple

Rødvinssaus

1 pakke rødvinssaus

Elgkarbonader

360 g elgkarbonader
(inneholder svin)

Tilbehør

1 pakke rørte tyttebær

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- Kokte poteter og gulrøtter:** Skrell potetene og kok dem i usaltet vann i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte. Skrell og kutt gulrøttene i skiver på skrå. Kok gulrøttene med potetene de siste 4 minuttene av potetenes koketid.
- Rosenkål og eple:** Rens rosenkålene og del dem i to hvis de er store. Skrell og kutt løken i båter. Skyll og kutt eplet i terninger. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek rosenkålen, løken og eplet i 3–4 minutter. Krydre med salt og pepper, og ha alt over i en skål.
- Rødvinssaus:** Ha sausen over i en liten kjele, og varm den opp på middels varme under omrøring. Hold sausen varm frem til servering.
- Elgkarbonader:** Varm opp stekepannen fra punkt 2 til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek elgkarbonadene i omtrent 2 minutter på hver side, eller til de er gjennomvarme.
- Potetmos:** Hell vannet av de ferdigkokte potetene, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Ha gulrøttene over i en skål. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene sammen med 1 ss smør. Spe på med melken, litt og litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.
- Tilbehør:** Server de rørte tyttebærene til retten.

Tips fra kokken: Om du vil spare litt tid, kan du la vær å lage potetmosen, og heller servere potetene kokte.