



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min    👤 2 porsjoner

# Elgkarbonader i sjysaus med gratinert potetmos og brokkoli

## Gratinert potetmos

500 g potetmos  
½–1 pakke revet Grande Premium

## Grønnsaker

2 stk gulrøtter  
½–1 stk brokkoli

## Elgkarbonader i sjysaus

360 g elgkarbonader (inneholder svin)  
½ pakke sjysaus

🏠 salt  
🏠 olje  
🏠 smør

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Gratinert potetmos:** Fordelpotetmosen i en ildfast form. Strø osten over, og gratiner potetmosen i ovnen 12–15 minutter, eller til det er gjennomvarmt.
- 3 **Grønnsaker:** Skrell og kutt gulrøttene i tykke skiver. Del brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Kok grønnsakene i lettsaltet vann i 3–4 minutter.
- 4 **Elgkarbonader i sjysaus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek karbonadene i 2–3 minutter på hver side, eller til de er gjennomvarme. Tilsett sjysausen, og gi sausen et raskt oppkok.