



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Grove karbonader i brun saus med kokte poteter, gulrøtter, ertestuing og rørte tyttebær

Kokte poteter og gulrøtter

2 stk gulrøtter
350 g poteter

Ertestuing

350 g ertestuing

Grove karbonader i brun saus

360 g grove karbonader m/løk
220 g brun saus

Tilbehør

1 pakke rørte tyttebær

🏠 olje

🏠 salt

- 1 Kokte poteter og gulrøtter:** Skrell gulrøttene og skyll potetene. Del gulrøttene i grove biter, og potetene i biter på størrelse med gulrøttene. Kok grønnsakene i lettsaltet vann i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Ertestuing:** Ha posen med ertestuing i en kjele, og dekk den med vann. Kok opp, og la posen trekke i vannet på middels høy varme i omtrent 10 minutter, eller til resten av retten er klar.
- 3 Grove karbonader i brun saus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek karbonadene i 2–3 minutter på hver side, eller til de er gjennomvarme. Tilsett den brune sausen, og gi det hele et oppkok.
- 4 Tilbehør:** Server de rørte tyttebærene til retten.

Tips fra kokken: Varm posen med ertestuingen i vannet med potetene.