



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min 👤 2 porsjoner

Saftige karbonader med stekt løk, tyttebærglasert eple, brun saus og potetskiver med grønnkål

Potetskiver med grønnkål

350 g poteter
1 stk hvitløksfedd
75 g grønnkål

Stekt løk

1 stk gul løk

Saftige karbonader

360 g grove karbonader m/løk
🏠 1 ss smør

Tyttebærglasert eple

1 stk norsk eple
60 g rorte tyttebær

Brun saus

1 pakke brun saus

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Potetskiver med grønnkål:** Skyll og kutt potetene i fire skiver. Skrell og kutt hvitløken i tynne skiver. Fordel potetene og hvitløken på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter.
- 3 **Stekt løk:** Skrell løken, og kutt den i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løkskivene i omtrent 3 minutter, eller til de er myke og lett brunet. Krydre med salt og pepper. Ha løken i en serveringskål.
- 4 **Saftige karbonader:** Ha 1 ss smør i stekepannen, og stek karbonadene på middels høy varme i omtrent 1 minutt på hver side. Ha karbonadene på stekebrettet med potetene. Bland grønnkålen med potetene, og stek videre i omtrent 5 minutter, til potetene er gjennomsteekte og grønnkålen er sprø.
- 5 **Tyttebærglasert eple:** Skyll og kutt eplet i terninger. Varm opp stekepannen, og ha i litt olje. Stek epleterningene på høy varme i 30 sekunder, og vend inn tyttebærene.
- 6 **Brun saus:** Varm opp sausen i en kjele på middels varme under omrøring.

Tips fra kokken: Rist gjerne hele pepperkorn i en tørr stekepanne på middels varme i 4–5 minutter. Dette gjør pepperen mildere på smak. Knus pepperkornene, og smak til sausen med dem.