



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Smørstekte elgkarbonader, pasta linguine med smak av skog, aromasopp og rosenkål, servert med tyttebær

Pasta linguine med smak av skog

200 g pasta
1 pakke soppsaus
½ stk sitron

Aromasopp og rosenkål

100 g aromasopp
200 g rosenkål
1 stk sjalottløk

Smørstekte elgkarbonader

360 g elgkarbonader (inneholder svin)

🏠 ½ ss smør

Tilbehør

1 bunt bladpersille
½ ss sitronskall
1 pakke rørte tyttebær

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Pasta linguine med smak av skog:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2 Aromasopp og rosenkål:** Børst soppen fri for jord, og del den i fire. Rens rosenkålene, og del dem i fire. Skrell og finhakk sjalottløken.
- 3 Aromasopp og rosenkål, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen og rosenkålen i 2–3 minutter. Krydre med salt og pepper, og vend inn sjalottløken. Ha det hele over i en serveringsskål.
- 4 Smørstekte elgkarbonader:** Varm opp stekepannen til middels høy varme, og ha i ½ ss smør og litt olje. Stek elgkarbonadene i 2–3 minutter på hver side.
- 5 Pasta linguine med smak av skog, fortsettelse:** Sil vannet av den ferdigkokte pastaen. Ha soppsausen i kjelen, gi sausen et raskt oppkok, og ta kjelen av varmen. Skyll og del sitronen i to. Press over ønsket mengde av saften fra sitronen, og smak til med salt og pepper. Vend pastaen inn i sausen.
- 6 Tilbehør:** Skyll, tørk og grovhakk bladpersillen. Finriv litt av skallet (kun det gule) fra sitronen på et rivjern over retten, og dryss over persillen. Server tyttebærene til retten.

Tips fra kokken: Hvis du ønsker å forenkle retten, kan du kutte elgkarbonadene i mindre biter, og steke dem med soppen og rosenkålen.