



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Karbonader med potetmos, brun saus og tyttebær

Potetmos

500 g potetmos

Karbonader og brun saus

360 g grove karbonader

m/løk

1 pakke brun saus

Kokt brokkoli

1 stk brokkoli

Tilbehør

1 pakke rørte tyttebær

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Kok opp en kjele med vann til potetmosen, og en kjele med lettsaltet vann til brokkolien.
2. **Potetmos:** Legg pakken med potetmos i det kokende vannet, og la den småkoke i 10–15 minutter.
3. **Karbonader og brun saus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek karbonadene i 3–4 minutter på hver side. Hell over den brune sausen, og kok opp.
4. **Kokt brokkoli:** Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i biter. Kok brokkolibukettene i 3–4 minutter. Hell av vannet.
5. **Tilbehør:** Server de rørte tyttebærene til retten.



TIPS!

Karbonadene kan også varmes i 10–12 minutter i stekeovnen ved 180 grader varmluft. Sausen kan varmes opp i en kjele for seg selv.