



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 25 - 35 min 👤 2 porsjoner

Salsicciakarbonader med potetpuré, løksjy, grønne erter og rørte tyttebær

Potetpuré

350 g poteter

🏠 1 dl melk*

🏠 ½ ss smør*

Salsicciakrydrede karbonader og ovnsbakt brokkoli

1 stk brokkoli

300 g salsicciadeig

Løksjy

1 stk gul løk

1 pakke oksebuljong

🏠 ½ ss hvetemel*

🏠 1-2 dl vann

Erter

125 g grønne erter

Tilbehør

60 g rørte tyttebær

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 sukker

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

1 Varm opp stekeovnen til 175 grader varmluft.

2 **Potetpuré:** Skrell potetene hvis du vil, og kok dem i usaltet vann i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.

3 **Salsicciakrydrede karbonader og ovnsbakt brokkoli:** Del brokkolien i mindre buketter. Form salsicciadeigen til små karbonader. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek karbonadene i et par minutter på hver side, til de har en jevn stekeskorpe. Ha karbonadene og brokkolibukettene over på et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper i brokkolibukettene, og stek det hele i ovnen i omtrent 15 minutter, til karbonadene er gjennomstekte.

4 **Løksjy:** Skrell og kutt løken i to, og deretter i skiver. Varm opp stekepannen til middels varme, og stek løken i fett fra karbonadene i 2–3 minutter, til løken er myk. Dryss over oksebuljongen og ½ ss hvetemel, og bland alt sammen. Hell over 1–2 dl vann, og la sjyen koke i omtrent 4 minutter. Smak til med salt, pepper og litt sukker.

5 **Erter:** Ha ertene i en liten kjele, dekk dem med vann, og kok raskt opp. Sil av vannet, og vend inn litt smør.

6 **Potetpuré, fortsettelse:** Sil vannet av potetene, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Bruk en visp, og mos potetene sammen med ½ ss smør. Spe på med 1 dl melk, litt etter litt, under omrøring, til puréen er jevn. Smak til med salt og pepper.

7 **Tilbehør:** Server de rørte tyttebærene til retten.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ

Tips fra kokken: Du kan også servere potetene hele og mose ertene til en puré.