



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

Rask å lage

Elgkarbonader i soppsaus med fløtepoteter, gulrøtter og brokkoli

Fløtepoteter

400 g fløtepoteter

Elgkarbonader i soppsaus

100 g sjampinjong

360 g elgkarbonader

1 pakke soppsaus

Grønnsaker

2 stk gulrøtter

300 g brokkolibuketter

salt

pepper

olje

smør

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
- 2 **Fløtepoteter:** Ha fløtepotetene i en ildfast form. Stek fløtepotetene midt i ovnen 15–18 minutter, eller til de er gjennomvarme (se tips).
- 3 **Elgkarbonader i soppsaus:** Børst soppen fri for jord, og del den i to. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt smør. Stek soppen i 2–3 minutter, til den er gyllen. Smak til med salt og pepper, og legg soppen over på et fat. Varm opp stekepannen til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek karbonadene i 2–3 minutter på hver side, eller til de er gjennomvarme. Tilsett soppsausen og soppen, og gi sausen et raskt oppkok.
- 4 **Grønnsaker:** Skrell og kutt gulrøttene i tykke skiver. Kok gulrøttene og brokkolien i lettsaltet vann i 3–4 minutter.
- 5 Vel bekomme!

**TIPS!** Gratinér gjerne fløtepotetene med litt revet parmesan eller annen ost du liker.