



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

⌚ Middels rask å lage

Elgkarbonader med stekt løk, tyttebærglasert pære, soppsaus og potetskiver med spinat

Potetskiver med spinat

350 g poteter

50 g spinat

Stekt løk

1 stk gul løk

Elgkarbonader

360 g elgkarbonader

🏠 1 ss smør

Tyttebærglasert pære

1 stk pære

100 g rørte tyttebær

Soppsaus

1 pakke soppsaus

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Potetskiver med spinat:** Skyll og kutt potetene i fire skiver. Skyll spinaten. Fordel potetene 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 og kutt løken i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løkskivene i omtrent 5 minutter, eller til de er myke og lett brunet. Krydre med salt og pepper. Ha løken i en serveringskål.
- 4 **Elgkarbonader:** Ha 1 ss smør i stekepannen, og stek karbonadene på middels høy varme i omtrent 1 minutt på hver side. Stek karbonadene i 1–2 omganger. Ha karbonadene på stekebrettet med potetene. Bland spinaten med potetene når det gjenstår omtrent 3 minutter av potetenes steketid.
- 5 **Tyttebærglasert pære:** Skyll og kutt pæren i terninger. Varm opp stekepannen til høy varme, og ha i litt olje. Stek pæreterningene i 30 sekunder, og vend inn tyttebærene.
- 6 **Soppsaus:** Varm opp sausen i en kjele på middels varme under omrøring.
- 7 Vel bekomme!



TIPS! Du kan også varme elgkarbonadene i soppsausen etter at de er stekte.