



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Elgkarbonader med ovnsbakte potetbåter og gulrøtter, og kremkokte jordskokker med eple

Ovnsbakte potetbåter og gulrøtter

350 g poteter
2 stk gulrøtter

Kremkokte jordskokker med eple

250 g jordskock
½ stk grønt eple
1 pakke oksebuljong
1½ dl kremfløte
🏠 2-3 dl vann

Elgkarbonader

360 g elgkarbonader

Servering

60 g tyttebær

🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte potetbåter og gulrøtter:** Skyll potetene og skrell gulrøttene. Kutt potetene i båter og gulrøttene i større biter. Fordel grønnsakene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i omtrent 25 minutter, eller til de er møre.
- 3 **Kremkokte jordskokker med eple:** Skrell og del jordskokkene i mindre biter. Ha jordskokkene i en kjele, og dekk dem med 2-3 dl vann. Kok jordskokkene under lokk på middels varme i omtrent 8 minutter.
- 4 **Elgkarbonader:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek elgkarbonadene 1-2 minutter på hver side.
- 5 **Kremkokte jordskokker med eple, fortsettelse:** Skrell eplet hvis du vil, og kutt det i mindre biter. Sil vannet av jordskokkene, og tilsett eplebitene, oksebuljongen og 1½ dl av kremfløten. Kok det hele på høy varme i omtrent 3 minutter, til sausen har tyknet noe. Smak til med salt og pepper.
- 6 **Servering:** Server tyttebærene til retten.

Tips fra kokken: Hvis du har melk hjemme, så kan du gjerne lage potetmos av potetene.