



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grove karbonader i brun saus med kokte poteter, ertestuing og rørte tyttebær

Kokte poteter

300 g småpoteter

Ertestuing

350 g ertestuing

Grove karbonader i brun saus

450 g grove karbonader m/løk
200 g brun saus

Tilbehør

2 pakker rørte tyttebær

- 🏠 olje
- 🏠 salt
- 🏠 pepper

- 1 Kokte poteter:** Kok potetene i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Ertestuing:** Ha posen med errestuingen i en kjele med vann, og kok den i omtrent 10 minutter.
- 3 Grove karbonader i brun saus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek karbonadene i 2-3 minutter på hver side, eller til de er gjennomvarme. Tilsett den brune sausen, og gi det hele et oppkok. Server tyttebærene til retten.

Tips fra kokken: Kok posen med errestuingen i vannet med potetene.