



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

🏠 soyasaus

🏠 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 sjuen koke i omtrent 4 minutter. Smak til med salt, pepper, litt sukker og litt soyasaus.
- 5 **Erter:** Kok opp en kjele med vann, og la brokkolien koke i 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.

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