

Se mer informasjon om retten her:



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

⌚ 20 - 30 min    ⚪ 2 porsjoner

MM\_0027-2

## Elgkarbonader i aromasoppsaus med ovnsbakte jordkokker, potetmos og tyttebær

### Potetmos

350 g poteter  
1 dl helmelk  
½ ss smør

### Ovnsbakte jordkokker

250 g jordkokk  
**Elgkarbonader i aromasoppsaus**  
1stk sjalottløk  
100 g aromasopp  
360 g elgkarbonader  
3 dl helmelk  
1pakke oksebuljong  
1 ss smør  
½ ss hvetemel

### Tilbehør

60 g rørte tyttebær  
salt  
pepper  
bakepapir (kan sløyfes)  
olje

1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2 **Potetmos:** Skrell potetene hvis du vil, og kok dem i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.

3 **Ovnsbakte jordkokker:** Skyll jordkokkene godt, eller skrell dem, og kutt dem i like store biter. Fordel jordkokkene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek jordkokkene midt i ovnen i omrent 25 minutter.

4 **Elgkarbonader i aromasoppsaus:** Skrell og finhakk sjalottløken. Børst soppen fri for jord, og kutt den i fire. Varm opp en kjøle til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek karbonadene i 2–3 minutter, og legg dem over på en tallerken. Stek løken og soppen i 1 ss smør i 3–4 minutter, og dryss over ½ ss hvetemel.

5 **Elgkarbonader i aromasoppsaus, fortsettelse:** Spe på med 3 dl melk under omrøring. Ha i oksebuljongen, og smak til med salt og pepper. Ha karbonadene over i sausen, og la det hele småkokepå lav varme til resten av retten er ferdig.

6 **Potetmos, fortsettelse:** Sil vannet av potetene når de er gjennomkokte, og la dem dampet seg tørre i kjelen. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene med ½ ss smør. Spe på med omrent 1 dl melk, litt etter litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.

7 **Tilbehør:** Server tyttebærene til retten.

**Tips fra kokken:** Ha et par knuste einerbær eller timian i sausen for ekstra smak.