



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grove karbonader i peppersaus med smørstekt blomkål, servert med rotmos

Rotmos

500 g rotmos

Grove karbonader i peppersaus

360 g grove karbonader m/løk
1 pakke peppersaus

Smørstekt blomkål

1 stk blomkål

🏠 ½ ss smør

🏠 olje

🏠 salt

🏠 smør

- 1 Rotmos:** Legg posen med rotmos i en kjele med vann. Kok opp, og la den småkoke i 10–15 minutter.
- 2 Grove karbonader i peppersaus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek karbonadene i 2–3 minutter på hver side. Ha i peppersausen, og gi det hele et lite oppkok (se tips).
- 3 Smørstekt blomkål:** Kutt blomkålen i små buketter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og ½ ss smør. Stek blomkålbukettene i 4–5 minutter. Smak til med salt.
- 4** Vel bekomme!

Tips fra kokken: Blomkålbukettene kan også stekes i ovn om du ønsker mindre arbeid. Fordel blomkålen utover et stekebrett med bakepapir, vend inn litt olje, salt og pepper, og stek dem i ovnen på 200 grader i 15–20 minutter.