



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

Rask å lage

Elgkarbonader i peppersaus med smørstekt blomkål, servert med rotmos

Rotmos

500 g rotmos

Elgkarbonader i peppersaus

360 g elgkarbonader

1 pakke peppersaus

Smørstekt blomkål

1 stk blomkål

½ ss smør

olje

salt

1 Rotmos: Legg posen med rotmos i en kjele med vann. Kok opp, og la den småkoke i 10–15 minutter.

2 Elgkarbonader 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 becommel!



TIPS! Hvis de hele pepperkornene i sausen blir litt sterke for de minste, kan de enkelt siles av.