



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Elgkarbonader i brun saus med kokte poteter, gulrøtter, ertestuing og rørte tyttebær

Kokte poteter og gulrøtter

2 stk gulrøtter
350 g poteter

Ertestuing

350 g ertestuing

Elgkarbonader i brun saus

360 g elgkarbonader
200 g brun saus

Tilbehør

1 pakke rørte tyttebær

🏠 olje

- 1 Kokte poteter og gulrøtter:** Skrell gulrøttene hvis du vil, og del dem i mindre biter. Del potetene i to. Kok potetene og gulrøttene i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Ertestuing:** Ha posen med ertestuingen i en kjele med vann, og kok den i omtrent 10 minutter.
- 3 Elgkarbonader 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: Varm posen med ertestuingen i vannet med potetene.