



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Elgkarbonader med balsamicostekt rosenkål, grønnkål og tranebær, ovnsbakte poteter og fløtesaus

## Ovnsbakte poteter og elgkarbonader

350 g kokte timian- og hvitløkspoteter  
360 g elgkarbonader

## Balsamicostekte grønnsaker

200 g rosenkål  
1 stk rødløk  
50 g strimlet grønnkål  
1 pakke tranebær  
1 pakke balsamicovinaigrette  
🏠 ½ ss smør

## Fløtesaus

½-1 pakke fløtesaus

🏠 bakepapir (kan sløyfes)  
🏠 olje  
🏠 salt  
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte poteter og elgkarbonader:** Del potetene i to. Fordel potetene og elgkarbonadene utover et stekebrett med bakepapir. Stek potetene og elgkarbonadene i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomvarme.
- 3 **Balsamicostekte grønnsaker:** Fjern eventuelle stygge blader på rosenkålen, og kutt den i fire. Skrell og kutt rødløken i tynne båter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek rosenkålen og løken i omtrent 5 minutter, til løken har falt sammen og rosenkålen er lett gyllen.
- 4 **Balsamicostekte grønnsaker, fortsettelse:** Ha i ½ ss smør, grønnkålen og tranebærene, og stek videre i omtrent 2 minutter, til grønnkålen har falt litt sammen. Tilsett balsamicovinaigretten når det gjenstår 1 minutt av grønnsakenes steketid. Krydre med litt salt og pepper.
- 5 **Fløtesaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.
- 6 God middag!