



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

AM O45_2

Grove karbonader 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

Grove karbonader i brun saus

360 g grove karbonader m/løk
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 Grove karbonader 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.

4 Tilbehør: Server tyttebærene til retten.

Tips fra kokken: Varm posen med ertestuingen i vannet med potetene.