



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Elgkarbonader i aromasoppsaus med ovnsbakte jordskokker, potetmos og tyttebær

Potetmos

350 g poteter
1 dl helmelk
🏠 ½ ss smør

Ovnsbakte jordskokker

250 g jordskokk

Elgkarbonader i aromasoppsaus

1 stk sjalottløk
100 g aromasopp
360 g elgkarbonader
3 dl helmelk
1 pakke oksebuljong
🏠 1 ss smør
🏠 ½ ss hvetemel

Tilbehør

60 g rørte tyttebær

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Potetmos:** Skrell potetene hvis du vil, og kok dem i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 3 **Ovnsbakte jordskokker:** Skyll jordskokkene godt, eller skrell dem, og kutt dem i like store biter. Fordel jordskokkene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek jordskokkene midt i ovnen i omtrent 25 minutter.
- 4 **Elgkarbonader i aromasoppsaus:** Skrell og finhakk sjalottløken. Børst soppen fri for jord, og kutt den i fire. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek karbonadene i 2–3 minutter, og legg dem over på en tallerken. Stek løken og soppen i 1 ss smør i 3–4 minutter, og dryss over ½ ss hvetemel.
- 5 **Elgkarbonader i aromasoppsaus, fortsettelse:** Spe på med 3 dl melk under omrøring. Ha i oksebuljongen, og smak til med salt og pepper. Ha karbonadene over i sausen, og la det hele småkoke på lav varme til resten av retten er ferdig.
- 6 **Potetmos, fortsettelse:** Sil vannet av potetene når de er gjennomkokte, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene med ½ ss smør. Spe på med omtrent 1 dl melk, litt etter litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.
- 7 **Tilbehør:** Server tyttebærene til retten.

Tips fra kokken: Ha et par knuste einerbær eller timian i sausen for ekstra smak.