



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Elgkarbonader med soppsaus, stekt rosenkål med eple, gulrøtter og rørte tyttebær

Kokte poteter og gulrøtter

350 g poteter
2 stk gulrøtter

Stekt rosenkål med eple

200 g rosenkål
½-1 stk rødløk
½-1 stk norsk eple

Soppsaus

1 pakke soppsaus

Elgkarbonader

360 g elgkarbonader
(inneholder svin)

Tilbehør

100 g tyttebær

- 🏠 olje
- 🏠 salt
- 🏠 pepper

- 1 Kokte poteter og gulrøtter:** Kok potetene i omtrent 25 minutter, eller til de er møre. Skrell og kutt gulrøttene i skiver på skrå. La gulrotbitene koke med potetene de siste 10 minuttene av potetenes koketid.
- 2 Stekt rosenkål med eple:** Rens rosenkålen, og del dem hvis de er store. Skrell og kutt løken i båter. Skyll og kutt eplet i terninger. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek rosenkålen, løken og eplet i 3-4 minutter. Krydre med salt og pepper, og ha alt over i en skål.
- 3 Soppsaus:** Ha sausen over i en liten kjele, og varm opp på middels varme. Hold sausen varm frem til servering.
- 4 Elgkarbonader:** Varm opp stekepannen fra punkt 2, og ha i litt olje. Stek elgkarbonadene i 1-2 minutter på hver side.
- 5 Tilbehør:** Server de rørte tyttebærene til retten.

Tips fra kokken: Lag gjerne en puré av gulrøttene hvis du ønsker og har tid. Elgkarbonadene kan også varmes i ovnen på 210 grader i 15 minutter.