



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grove karbonader med kokte poteter, ertestuing og løksjy

Kokte poteter

300 g småpoteter

Ertestuing

1 pakke ertestuing

Grove karbonader

360 g grove karbonader
m/løk

Løksjy

1 stk gul løk

1 pakke oksebuljong

1 ss hvetemel* ^B

3 dl vann ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Kokte poteter: Ha potetene i en kjele, og dekk dem med lettsaltet vann. Kok opp under lokk, og la potetene småkoke på lav varme i 15–18 min, eller til de er gjennomkokte.

2. Ertestuing: Kok opp en kjele med vann. Legg posen med ertestuing i vannet, og la den småkoke i omtrent 15 minutter. Ha ertestuingen over i en serveringsskål ved servering.

3. Karbonader: Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek karbonadene 2–3 minutter på hver side, og legg dem over på en tallerken.

4. Løksjy: Skrell løken, og kutt den i to og deretter i skiver. Varm opp stekepannen til middels høy varme, og stek løken i fett fra karbonadene i 2–3 minutter, til løken er gyllen. Ha i litt ny olje, og bland inn 1 ss hvetemel. Ha i 3 dl vann og oksebuljongen, og la sjyen småkoke i 2–4 minutter. Smak til med salt og pepper, og legg karbonadene tilbake i stekepannen.