



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grillede karbonader med stekt hjertesalat og kremet potetsalat

Potetsalat

350 g poteter
1 stk rød paprika
½ stk purre
½ pakke yoghurt naturell
½ pakke aioli

Grove karbonader

360 g grove karbonader
m/løk

Stekt hjertesalat

1 stk hjertesalat

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp grillen slik at du har en sone med direkte varme, og en sone med indirekte varme.
2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
3. **Potetsalat:** Kutt potetene i fire, og kok dem i lettsaltet vann i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte. Hell av vannet og la potetene dampe godt av seg.
4. **Potetsalat, fortsettelse:** Kutt paprikaen i tynne strimler, og purren i tynne skiver. Ha de ferdigkokte potetene over i en bolle, og vend inn paprikaen, purren, yoghurten og aiolien. Smak til med salt og pepper.
5. **Grove karbonader:** Grill karbonadene i ca. 2 minutter på hver side på direkte varme. Legg karbonadene over på indirekte varme, og stek de videre i ca. 4 minutter. Vend på dem underveis for jevn oppvarming.
6. **Stekt hjertesalat:** Del hjertesalaten i to gjennom stilkfestet, og ringle over litt olje. Grill salaten med snittflaten ned i omtrent 3 minutter på direkte varme. Dryss over litt salt og pepper på snittflaten før servering.
7. Server karbonadene med potetsalaten og den grillede hjertesalaten.

TIPS!

Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek karbonadene i ca. 3 minutter på hver side, eller til de er gjennomvarme. Legg karbonadene på en tallerken, og stek salaten på høy varme i 3 minutter på snittflaten.