



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Grove karbonader i soppsaus med brokkoli og rustikk potetmos med timian

Potetmos

500 g potetmos

Karamelisert løk

1 stk gul løk

🏠 ½ ss smør*

Grove karbonader i soppsaus

100 g aromasopp

360 g grove

karbonader m/løk

1 pakke soppsaus

Kokt brokkoli

1 stk brokkoli

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 smør*

- 1 Potetmos:** Legg posen med potetmos i en kjele med vann. Kok opp, og la den småkoke i omtrent 15 minutter, eller til resten av retten er klar (se tips).
- 2 Karamelisert løk:** Skrell og kutt løken i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i 4–5 minutter, til den er gyllen. Tilsett ½ ss smør det siste minuttet av steketiden, og smak til med salt og pepper.
- 3 Grove karbonader i soppsaus:** Børst soppen fri for jord, og kutt den i fire. Varm opp en ny stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek soppen i 2–3 minutter, til den er gyllen. Ha soppen over på en tallerken. Ha litt ny olje i pannen, og stek karbonadene i 2–3 minutter på hver side, eller til de er gjennomvarme. Tilsett soppsausen og den stekte soppen, og gi det hele et raskt oppkok.
- 4 Kokt brokkoli:** Kok opp lettsaltet vann i en liten kjele. Del brokkoliene i buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Kok brokkolien i 2–3 minutter.

Tips fra kokken: Du kan også gratinere potetmosen i ovnen i 10–15 minutter på 220 grader.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ