



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Saftige karbonader med stekt løk, tyttebærglasert eple, peppersaus og potetskiver med grønnkål

Potetskiver med grønnkål

350 g poteter
1 stk hvitløksfedd
75 g grønnkål

Stekt løk

1 stk gul løk

Saftige karbonader

360 g grove karbonader m/løk
🏠 1 ss smør*

Tyttebærglasert eple

1 stk grønt eple
1 pakke rorte tyttebær

Peppersaus

200 pakker peppersaus

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.

2 **Potetskiver med grønnkål:** Skyll og kutt potetene i fire skiver. Skrell og kutt hvitløken i tynne skiver. Fordel potetene og hvitløken på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter.

3 **Stekt løk:** Skrell og kutt løken i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løkskivene i omtrent 5 minutter under omrøring, eller til de er myke og lett brunet. Krydre med salt og pepper, og ha løken over i en serveringskål.

4 **Saftige karbonader:** Ha 1 ss smør i stekepannen, og stek karbonadene på middels høy varme i omtrent 1 minutt på hver side. Bland grønnkålen med potetene i ovnen, og legg karbonadene på toppen. Stek det hele videre i omtrent 5 minutter, til potetene er gjennomsteekte og grønnkålen er sprø.

5 **Tyttebærglasert eple:** Skyll og kutt eplet i terninger. Varm opp stekepannen til høy varme igjen, og ha i litt olje. Stek epleterningene i 30 sekunder, og vend inn tyttebærene.

6 **Peppersaus:** Ha sausen over i en kjele og varm opp på middels varme under omrøring. Smak til med pepper.

Tips fra kokken: Rist gjerne hele pepperkorn i en tørr stekepanne på middels varme i 4–5 minutter. Dette gjør pepperen mildere på smak. Knus pepperkornene, og smak til sausen med dem.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ