



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Karbonader med stuede grøntsager og kartofler

Karbonader med stuede grøntsager

400 g kartofler, små
2 stk gulerødder
100 g slikærter (sugar snaps)
300 g hakket gris & kalv
¾ dl rasp
½ pk kruspersille
2 dl sødmælk

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
smør* ^b
mel* ^b

^b basisvare

1. Kog kartoflerne i letsaltet vand i 15 min.
2. **Grønt:** Skræl gulerødder og skær i 1 cm tern. Skær slikærterne i mindre stykker. Kog gulerødderne i lidt vand i 4 min. Tilsæt ærterne og kog yderligere 1 min.
3. **Karbonader:** Form kødet til 2 karbonader ca. 1½ cm høje. Bland rasp med salt og peber på en tallerken.
4. Tænd for en pande ved høj varme og tilsæt fedtstof. Vend karbonaderne i rasp. Brun dem 1 min. på hver side. Skru ned til middel varme og steg færdige ca. 4-5 min. på hver side til de er gennemstegte.
5. Tag grøntsagerne op af vandet og læg dem i en skål. Gem en ½ dl af kogevandet. Skyl og hak persille.
6. **Stuet grøntsager:** Smelt 1 spsk smør i en gryde, kom 1 spsk mel på, pisk det sammen. Tilsæt mælk lidt ad gange. Kog op og kog ca. 2 min. Tilsæt grøntsagerne igen, samt lidt af kogevandet. Smag til med salt og peber og drys med hakket persille.
7. Servér karbonaderne med kartofler og stuet grønt.