

Oppskrift

Reinsdyrkarbonader med bakte rotgrønnsaker, tyttebær, brun saus og kokte poteter



Skrell grønnsakene og del dem i biter. Vend dem i salt, pepper og litt olje, stek til møre og gylne på 180 °C i ca 20 minutter.

2

Skrell potetene og kok de møre i rikelig med saltet vann.

3

Varm karbonadene i ovn på 170 °C ca 15 minutter eller i stekepanne på middels varme.

4

Server med brun saus og tyttebærsyltetøy.

Produkter i denne oppskriften

Reinsdyrkarbonader Pannestekt 2,5kg Enh



Ingredienser

Gilde Reinsdyrkarbonader	20 stk
Rotgrønnsaker (eks. gulrot, selleri og purre)	800 g
Potet	1,5 kg
Brun saus	5 dl
Tyttebærsyltetøy	
Salt og pepper	
Olje til steking	