

Oppskrift

Karbonader med løk



1

Skrell løk og skjær i tynne skiver. Smelt smør i en varm panne og stek løken på middels høy varme til gyllen. Dryss på sukker og salt og fres videre til godt karamellisert.

2

Varm karbonadene i en panne med smør til gjennomvarme. Stek speilegg.

3

Smør skivene med smør og topp med salat, agurk, karbonade, speilegg og stekt løk.

Produkter i denne oppskriften

Karbonade Pannestekt 100g 2,5kg Enh



Egg 6 SML Frittg 12x6 Stk Enh



Ingredienser

Gilde Karbonader

4 stk

Stekt løk

Smør	1 ss
Prior Egg	4 stk
Grovt brød	4 skiver
Salatblader	4 stk
Agurkskiver	8-12 stk

Stekt løk

Løk	2 stk
Smør	1 ss
Sukker	0,5 ts
Salt	0,5 ts