

Oppskrift

Karbonader med viltsaus, stekt sopp og ovnsbakte poteter



1

Finhakk sjalottløk til sausen og fres i smør i en gryte til mykt, ca. 5 minutter. Ha i kraft og knuste einebær og kok til ønsket reduksjon (her kommer det an på hvor

nedkokt kraft du bruker i utgangspunktet).

Rør inn kremfløte og brunost og la sausen småkoke i ca. 10 minutter. Smak til med salt og pepper. Sil om du ønsker en helt glatt saus.

2

Sett ovnen på 210 °C. Del potetene i båter, vend med olje, krydre med salt og pepper og spre utover et stekebrett. Legg på biter av smør og stek i ovnen i ca. 20 minutter eller til gylne og gjennomstekte. Vend på potetbåtene et par ganger underveis.

3

Del sopp og løk i halve eller kvarte og fres i smør med salt og pepper.

Varm karbonadene i panne eller i ovn og server med ovnsbakte poteter, viltsaus og stekt sopp med løk.

Dryss over litt finhakket persille og server med ripsgelé.

Produkter i denne oppskriften

Karbonade Pannestekt 100g 2,5kg Enh



Ingredienser

Aromasopp	200 g
Løk	100 g
Smør	50 g
Salt og pepper	
Gilde Karbonader	4 stk
Persille, finhakket	4 ss
Ripsgele	2 dl
Viltsaus	
Sjalottløk	2 stk
Smør	2 ss
Viltkraft	4 dl
Einebær	5 stk
Timiankvist	1 stk
Kremfløte	4 dl
Brunost	100 g

Viltsaus

Ovnsbakte poteter

Salt og pepper	
----------------	--

Ovnsbakte poteter

Poteter	400 g
---------	-------

Salt og pepper	
----------------	--

Olivenolje	2 ss
------------	------

Smør	1 ss
------	------