

Karbonader med rotstuing, poteter og saus

Oppskriften gir 4 porsjoner.

Ingredienser:

- ½ kg karbonadedeig
- 2 stk egg
- ½ ts salt
- ½ ts pepper
- 2 ss potetmel
- 2 ss vann
- 2 toppet ss maizenna
- 2 store gulrøtter
- 400 g kålrot
- ½ l skummet eller ekstra lett melk
- salt og pepper
- 12 stk små poteter

Fremgangsmåte:

- Bland karbonadedeig og legg i en bolle og bland godt sammen. Spe vekselvis med potetmel og vann.
- Deigen formes til små boller og brunes i stekepanne.
- Kok opp en gryte med vann, og legg de ferdig brunede kakene i gryten. La dem trekke på svak varme i 15 minutter, til de er gjennomkokt.
- Ta kakene ut av kraften, og jevn kraften med maizenna utblandet i litt vann. Ikke ha all jevningen over med en gang, bare litt og litt til du får en passe konsistens på sausen. Smak til med litt salt og pepper.
- Ha kjøttkakene over i den brune sausen og la dem stå å trekke på svak varme til det skal serveres.
- Skrell grønnsakene, og kutt dem i passe biter. Kok grønnsakene til de er passe møre, ca. 8-10 minutter.
- Varm opp melken, jevn med litt maizenna blandet ut i vann. Smak til med litt salt og pepper, og eventuelt litt muskat.
- Sil vannet av grønnsakene når de er ferdig kokt, og bland dem med den hvite sausen.
- Potetene skrelles og kokes i 15-20 minutter (kommer helt an på størrelsen på potetene).