

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

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