

## Karbonadesmørbrød på 5 ulike måter



1

Med fransk potetsalat



Kok potetene møre i lettsaltet vann. La dampe av og avkjøl noe. Del i skiver.

Rør sammen sennep, eggeplomme, salt, pepper og eddik i en bolle. Pisk inn oljen gradvis til du har en tykkemulsjon. Rør inn hakkede urter og vend med potetene.

Varm karbonaden i en stekepanne eller i ovnen og server på en skive rugbrød med potetsalat og frisk kjørvel.

2

**Med bacon og coleslaw**



Riv eple og finsnitt rødløk. Vend med finsnittet rødkål og sommerkål. Rør sammen majones og rømme, og smak til med sitronsaft, salt og pepper. Vend med grønnsakene.

Sprøstek baconskivene.

Varm karbonaden i en stekepanne eller i ovnen og server på en skive med aioli, coleslaw, sprøstek bacon og friske skivede reddiker.

3

**Med speilegg**



Varm karbonaden i en stekepanne eller i ovnen. Stek speilegg.

Smør skiven med smør og topp med salat, karbonade, speilegg, finhakket vårløk og chili.

4

**Med bakte rødbeter og fetaost**



Varm karbonaden i en stekepanne eller i ovnen. Smør litt aioli på skiven, topp med salat og karbonader.

Del rødbeter i biter og vend med litt enkel vinaigrette. Fordel på karbonadene.

Smuldre over fetaost og dryss over pinjekjerner.

#### **Tips!**

Bakte betar lager du ved å pakke rødbeter med skall i folie med litt olje og bake i ovnen i ca. 1 time. Avkjøl og skrell.

## **5**

### **Lunskake med pepperotkrem**



Rør crème fraîche med finrevet pepperrot, hakket kapers, rødløk, salt og pepper.

Varm lunskaken i en stekepanne eller i ovnen.

Server skiven med salat, lunskake, pepperrotkrem og syltet agurk og søvløk.

## Produkter i denne oppskriften

Karbonade Pannestekt 100g 2,5kg Enh



Lunskaker Pannestekt 2,5kg Enh



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



Eggeplomme Frittg 2,5% 2x5kg Fr Enh



## Ingredienser

Med fransk potetsalat

Rugbrød 1 skive

Gilde snittekarbonader 2 stk

Kjørvel til pynt

Poteter 6-8 stk

Dijonsennep 1 ss

Med fransk potetsalat

Med bacon og coleslaw

Med speilegg

Med bakte rødbeter og fetaost

Med pepperotkrem

Eggeplomme	1 stk
Maldonsalt	0,5 ts
Pepper	0,5 ts
Hvitvinseddik	1 ss
Solsikkeolje	2 dl
Gressløk, finhakket	1 ss
Kjørvel, finhakket	1 ss

Med bacon og coleslaw

Loff	1 skive
Aioli	1 ss
Gilde bacon skiver	2 stk
Gilde karbonadekaker	1 stk
Eple	1 stk
Rødløk	0,5 stk
Rødkål, finsnippet	1 dl
Sommerkål, finsnippet	1 dl



Med fransk potetsalat

Med bacon og coleslaw

Med speilegg

Med bakte rødbeter og fetaost

Med pepperotkrem

Med bacon og coleslaw

Med speilegg

Med bakte rødbeter og fetaost

Med pepperotkrem

Majones 4 ss

Lettrømme 2 ss

Sitronsaft

Salt og pepper

**Med speilegg**

Gilde karbonadekaker 1 stk

Grovt brød 1 skive

Smør 1 ts

Salatblad 1 stk

Prior Egg 1 stk

Vårløk, finhakket til servering

Chili, finhakket til servering

**Med bakte rødbeter og fetaost**

Gilde karbonadekaker 2 stk

Med fransk potetsalat

Med bacon og coleslaw

Med speilegg

Med bakte rødbeter og fetaost

Med pepperotkrem

Med bacon og coleslaw

Med speilegg

Med bakte rødbeter og fetaost

Med pepperotkrem

Med speilegg

Med bakte rødbeter og fetaost

Med pepperotkrem

Landbrød	1 skive
----------	---------

Aioli eller majones 1 ss

Litt småbladet salat	
----------------------	--

Bakt rødbete 50 g

Fetaost	20 g
---------	------

Pinjekjerner, ristet 0,5 ss

Med pepperotkrem

Grovbrød 1 skive

Salatblad	1 stk
-----------	-------

Gilde lunsjkaker 1 stk

Syltet agurk, til servering	
-----------------------------	--

Søvløk, til servering