



Krydrede karbonader



Tilberedningstid: Ca. 35 min.
heraf 15-20 min. i ovnen.



Ovntemperatur: 250°
Stegetid: 15-20 min.

Det kan være meget praktisk, at disse krydrede karbonader tilberedes i ovnen, især hvis man skal lave retten til mange personer. Den fyldige sauce tilberedes i fadet sammen med karbonaderne.

Vareforbrug til 4 personer:

600 g hakket kød, gerne oksekød
3 kogte kartofler
2 æg
4 spsk. hakket løg
2 spsk. kapers
3 spsk. vand
2 tsk. salt
½ tsk. peber
½ tsk. allehånde
100 g bacon
4-8 skiver ost

Sauce:

1½ dl fløde
1 spsk. soyasauce
½ tsk. salvie
2 spsk. tomatpuré
2 tomater til pynt

Tips:

Til krydrede karbonader serveres bagte kartofler og grøn salat.

Sådan gør man:

- 1 Kartoflerne moses og blandes med det hakkede kød og samles til en fars med de øvrige ingredienser, på nær bacon og ost.
- 2 Farsen formes til 8-10 karbonader, der lægges i et ovnfast fad.
- 3 Baconskiverne lægges på karbonaderne, og der lægges en skive ost på hver, og retten sættes i en 250° varm ovn i 15-20 min.
- 4 Fløde, soyasauce, salvie, og tomatpuré røres sammen og hældes over karbonaderne, når der er ca. 5 min. tilbage af stegetiden.
- 5 Tomaterne skæres i skiver og lægges på de færdigstepte karbonader.

Frysning: Retten er ikke egnet til frysning.

**Festligt
og godt**