

# Karbonade i fad m. rosmarin og peberflødesauce

## Mandag 2. oktober 2023

### Ingredienser

650 gram hakket kalv og svin

1 teskefuld salt

1 tsk. peber

1 spsk. rosmarin

### Peberflødesovs

1 løg

1 rød peberfrugt

1 spsk. Balsamico

1 dåse hakkede tomater

1 dl Vand

1 spsk. Bouillion

3 dl. madlavningsfløde

Rosmarin

800 gr. kartofler

4 gulerødder

2 rødløg

½ squash

Olie

Salt, pebermix

### Fremgangsmåde

Kødet æltes let sammen med salt, peber og rosmarin.

Brun karbonaderne i lidt olie og smør på en varm pande, og læg dem i et ildfast fad.

Løg hakkes fint og peberfrugten skæres i små tern. Kom lidt mere olie på panden og svits løg og peberfrugt.

Tilsæt lidt balsamico, hakkede tomater vand og bouillion.

Kom fløde ved sammen med 1-2 spiseskefulde hakket rosmarin.

Lad det koge op og smag til med salt og friskkværnet peber. Derefter koges det lidt ind i 4-5 minutter.

Hæld peberflødesovsen i fadet med karbonader, og fordel det godt rundt.

Stil fadet i en forvarmet ovn ved 200 grader varmluft, i fad have 20 minutter. Ikke mere, for så bliver kødet nemt for tørt.

Skræl gulerødderne, skær dem i stave, som pomfritter.

Rødløg pilles skæres i kvarte.

Squashen halveres og skæres i tykke skiver.

Vendes i olie, salt, og peber.

Squashen skal først vendes i de sidste 10 minutter

Steges i ovnen v. 200 grader i 25-30 minutter