



Karbonade m/ ovnbagte urter & champignon á la creme.

Ingredienser

- ½ Hokkaido
- ½ knoldselleri
- ½ dl finthakket persille
- 1 spsk. olivenolie
- Salt og Peber
- Fransk Blandingskrydderi - Bouquet garni (Kan udelades)
- Champignoner
- Piskefløde el. Creme fine
-



Fremgangsmåde:

De færdigkøbte panerede karbonader steges i margarine og lidt olie, krydres med salt og peber. Steges ved moderat varme til de er let rosa og saftige. Imens ordnes grøntsagerne:

Rengør og skræl hokkaido og selleri, og skær dem derefter i både. Vend dem i olie, salt og peber og steg dem i ovnen ved 200 grader i ca. 15. minutter (Afhængig af størrelse).

Det franske krydderi - som kan udelades - kommer på ca. 10 minutter før grøntsagerne er færdigstegte. Et drys friskhakket persille vil klæde de stegte grøntsager.

Champignon á la creme:

De rensede og skyllede champignoner skæres i kvarte. Sauteres brune i en gryde. Der tilsættes Piskefløde eller Creme fine. Cremen koges ned til en passende konsistens og smages til med salt og peber.

Den meget danske karbonade er nu blevet et festmåltid med den farverige og meget velsmagende Garniture. Selv slagter Madsen kan så undvære kartoflerne.

VELBEKOMME.