


inköpslistan.se

*Av: Ann-Sofie Johansson*

- 4 port
- Nötkött, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

# KALOPS

## Ingredienser

1250 g högrev
3 st lök, gul
1 msk mjöl, vete
2 msk smör
3 dl vatten
1 st lagerblad
8 st kryddpeppar, hel
salt
vitpeppar

## Gör så här

Skölj köttet i kallt vatten och putsa av det mesta fettet. Skär köttet i små skivor eller rätt stora bitar. Skala och skär löken i klyftor. Bryn lök, kött och ben i väl brynt smör i en het stekgryta. Salta och peppra och strö över mjölet. Späd på med vatten och sätt till kryddpepparkornen och lagerbladet. Låt kalopsen småkoka under lock ca 2 timmar eller tills köttet känns mört. Smaka av rätten och servera den het, helst direkt i grytan med nykokt potatis och inlagda rödbetor, pickles eller någon god gurkinläggning.