

inköpslistan.se

Av: Isabelle

- 4 port
- Nötkött, Huvudrätt, Fest

KALOPS

Ingredienser

500 g oxhögrev
2 st lök, gul
2 st morötter
250 g champinjon
5 st lagerblad
1 msk kryddpeppar, hel
1 tsk timjan
1 msk tomatpuré
2 tärningar buljong, kött
maizena

Servera till

rödbetor, skivade
potatis *(kokt)*

Gör så här

1. Skär köttet i mindre bitar för att korta koktiden. Bryn köttet i en varm panna med smör.

2. Skär ned morot, champinjoner och lök i lagom stora bitar, cirka 2-3 centimeter i diameter. Fräs grönsakerna i en rymlig kastrull med lite smör.

3. Tillsätt lagerblad, timjan, kryddpeppar och tomatpuré. Låt fräsa med lite.

4. Häll över köttet i kastrullen och täck med vatten. Tillsätt buljong och nejlika och låt puttra på låg värme i cirka 50 minuter.

5. Sila av buljongen och häll den i en kastrull. Plocka bort lagerbladen.

6. Smaka av buljongen med rödbetsspad, kryddpeppar, salt och peppar.

7. Red med maizena tills den blir lätt simmig och lägg i grönsaker och kött. Rör om och låt koka upp.

8. Servera kalopsen med persilja och rödbetor och potatis.