



- ▮ 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 (kukt)

### 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 nejliska 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.