



bild saknas



- ▮ 6 port
- ▮ Nötkött, Huvudrätt

KALOPS

Ingredienser ▮

- 2 kg högre
- 3 st lök, gul
- 4 nypor vitpeppar (*efter behag*)
- 3 st lagerblad
- 15 st kryddpeppar, hel
- 4 st morötter
- 4 filéer ansjovis
- 100 g smör
- ▮ Ca: 10 dl vatten
- ▮ 3 msk mjöl till redning

Gör så här ▮

Skär köttet i bitar på 3-4 centimeter.
 Skala lökarna och dela dem i klyftor.
 Peppra köttet ordentligt och bryn det i smör i omgångar i en stekpanna.
 Lägg över det i en stor gryta.
 Bryn också löken i smör och lägg över den i grytan.
 Fräs ur stekpannan med ½ dl vatten och håll ner den sky som bildas i grytan med köttet och löken.
 Lägg i lagerblad och kryddpeppar.
 Häll i vattnet.
 Låt grytan sjuda i 30 minuter till att börja med.
 Skala morötterna, skär dem i 1 cm stubbar, och ansjovis lägg ner dem i grytan.
 Låt sjuda i ytterligare 45 minuter eller lite längre.
 Skaka mjöl och vatten i en burk med lock tills de är väl blandade. Rör ner redningen i grytan.
 Sjud i 20 minuter. Smaka av med salt och vitpeppar.
 Servera skånsk kalopsen med kokt potatis. Rårörda lingon