inköpslistan.se

Av: feedtheDOG

- 6 port
- Nötkött, Huvudrätt

KALOPS

Ingredienser

2 kg högrev
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 häll 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