inköpslistan.se

Av: Jenny Lundin

- 4 port
- Nötkött, Huvudrätt

KALOPS ICA

Ingredienser

1500 g fransyska
200 g morötter
2 st lök, gul
2 msk fond, kalv *(konc)*
2 st lagerblad
12 st kryddpeppar, hel
2 msk vetemjöl
1 liter vatten
1 tsk salt *(Smaka av...)*
1 krm vitpeppar *(Smaka av...)*

Gör så här

1. Putsa köttet och skär det i 3x3 cm stora bitar.
2. Skala och skär morötter och lök i ca 2 cm stora bitar.
3. Bryn köttet i 1 msk smör och 1 msk olja i en gryta.
4. Tillsätt morötter, lök, kalvfond, lagerblad och kryddpeppar. Låt fräsa några minuter under omrörning.
5. Strö över mjölet och blanda väl. Häll över vatten så att det precis täcker köttet. Tillsätt ca 2 tsk salt och vitpeppar efter smak.
6. Koka upp och rör så att det inte fastnar i botten. Skumma av.
7. Låt sjuda under lock tills köttet är mjukt, ca 11/2 timme. Smaka av med salt och peppar.

Servera med kokt potatis och inlagda rödbetor.