

Fricandeau m. ratatouilles og brød

Mandag 1. oktober 2012

Ingredienser

800 gr. skært kalvekød i skiver

50 gr. margarine

2 løg i tern

250 gr. champignon

100 gr. gulerødder i skiver

150 gr. bacon i skiver

salt

peber

Kulør

Paprika

1/4 l. kaffefløde

4 dl. bouillon eller vand

1dl. rødvin

mel til jævning af sauce

Ratatouille

1 squash

1 aubergine

2 store løg

1 rød peberfrugt

1 grøn peberfrugt

1/2 dl. olivenolie

500 g flåede tomater

1 dl hvidvin

3 fed hvidløg

frisk timian

salt

peber

Fremgangsmåde

Tag en tykbundet varm gryde.

Skær baconen i skiver og steg det fri for fedt.

Vend kalveskiverne i mel der er blandet med lidt salt, peber og lidt paprika.

Steg kalveskiverne i baconfedtet og evt. lidt smør.

Tag kødet op og brun løg champignon og gulerødder.

Det hele hældes sammen på ny.

Tilsæt rødvin, vand og bouillon

Lad det stå og simre til kødet er mørt.

Kom fløde i og jævn sauce, tilsæt lidt kulør. Smag til med evt. lidt mere bouillon.

Ratatouille

Skær squashene og auberginen i store terninger og løg og peberfrugter i små tern.

Svits alle grønsagerne i olien i en gryde eller sauterpande.

Kom de flåede tomater og vinen i og tilsæt knuste hvidløgsfed, timian, salt og peber.

Lad det snurre under låg i 25-30 min. eller længere, hvis man ønsker grønsagerne kogt til mos.