

Kalvegryde med svampe og rodfrugter

Mandag 22. november 2021

Ingredienser.

600 gr. kalvekød, fx kalvetyksteg i store tern
50 gr. smør
100 gr. små skalotteløg
250 g markchampignoner
2 pastinakker
2 gulerødder
½ dl æblecider
1 tsk. groft salt
friskkværnet peber
1 dl finthakkede krydderurter
timian og bredbladet persille

Tilbehør

1 kilo kartofler

Tilberedt efter eget valg.

Fremgangsmåde.

Brun kødstykkerne i smørret og tag dem op.

Pil løgene er de små kan de være hele. Skræl gulerødder og pastinak og skær dem i tern.

Steg de hele rensede champignoner til de har afgivet deres væde, og den er fordampet.

Tag dem op og steg først løg, derefter pastinak og gulerødder.

Kom så det hele ned i gryden igen og tilsæt æblecider.

Lad det hele små simre i ca. 15 min. til kødet er gennemstegt, men ikke tørt.

Kom fløde og lidt vand i og jævn hvis den er for tynd.

Smag til med salt og peber evt. lidt boullion.

Retten skal være lys, så spar på kuløren