

Ingredienser:

400 g kalvekød i tern
4 gulerødder
250 g champignon
200 g bacon i tern
200 g cocktailpølser
4 dl kalvefond eller bouillon
2 dl 7% Cream Fine fløde
Evt. mørk sovsejævner

Tilberedning:

1. De skrællede gulerødder skæres i tern og svitses i lidt f.eks Becel margarine sammen bacon og de rensede champignoner.
2. Lad det stege under omrøring i nogle minutter. Kalvekødet i tern brunes i Becel margarine i en gryde og krydres med salt og peber.
3. Hæld bouillon ved og tilsæt de blandede svitsede grøntsager og bacon med kødet, Lad det småkoge i ca. 30-35 min.
4. Tilsæt Cream Fine fløde, og kog videre i ca. 10 min.
5. Tilsæt cocktailpølserne, og varm kortvarigt igennem

Juster evt. med mørk sovsejævner
Smag til med salt og peber

Pynt gerne med lidt grønt f.eks. persille eller ??

Tilbehør:

Kartoffelmos eller evt. hvide kartofler
Opskrift på god kartoffelmos: se side 2

Kalvekød med grønt, bacon og cocktailpølser

(4 personer)



Foto fra nettet

Fryseegnet

Retten kan fryses sammen med en portion kartoffelmos. Mosen fryses sammen med retten, dog pakket separat i et stykke bagepapir, eller ?

Retten egner sig fint til opvarmning i microovn

Ingredienser:

½ kg kartofler i grove stykker
100-150 g knoldselleri i tern
5 – 6 kviste frisk persille
3 spsk. frisk fintklippet purløg
1¼ dl mini- eller letmælk
¼ pilsner
Evt. ¼ tsk. stødt muskat
Salt og peber

Tilberedning:

1. Kog kartofler, selleri og persillekviste i usaltet vand i ca. 20 min.
2. Hæld vandet fra, fjern persillekvistene og smid dem væk, damp grøntsagerne tørre
3. Mos grøntsagerne groft med en gaffel, og tilsæt pilsner, og evt. muskat, pisk forsigtigt blandingen sammen med mælk til mosen har den ønskede konsistens
4. Småkog i ca. 3 min.
5. Smag til med salt og peber
6. Bland mosen og det klippede purløg, kog/bag færdig ved svag varme i 1-2 min.

Tips:

En rest kartoffelmos kan røres op med mælk og lægges over en sammenkogt ret, som et låg. Gratineres i ovnen til retten er gennemvarm.

Luftig kartoffelmos uden smør

(4 portioner)



Fidusen ved luftig kartoffelmos uden smør, er at man skal piske det. Man behøver ikke bruge en frygtelig masse smør. Det er ganske enkelt når man pisker, at mosen bliver luftig. Hvis kartoffelmosen skal stå lidt, skal man altid piske den lidt lettere end normalt, fordi den "sætter sig"