

### **Ingredienser:**

250 – 300 g kalvelever i strimler  
1 løg i tynde strimler  
150 g små hele champignon fra glas  
1 spsk. mel  
1 tsk. edelsüss paprika  
2 tsk. tomatpuré  
½ tsk. sød fransk sennep  
1 dl Karolines 18% madlavningsfløde  
1 – 2 dl kalve/oksefond / bouillon  
Olivenolie til stegning  
1 dusk persille persille  
Evt. 2 spsk. tør hvidvin  
Salt og peber

### **Tilberedning:**

1. Bland mel og lidt peber i en skål, vend kødet i blandingen, ryst kødet for overskydende mel. Smid resten af melet væk.
2. Varm lidt olie i en pande, steg kødet hurtigt i små portioner ved middelvarme, indtil det er godt brunet, tag det op og lad det dryppe af på køkkenrulle eller fedtsugende papir
3. Varm lidt mere olie på panden, tilsæt løg og steg det ved middelvarme indtil det er gyldent (ikke brunt) tilsæt champignon, steg videre under omrøring i ca. 5 min.
4. Tilsæt paprika, tomatpuré, sennep, vin og bouillon, og bring blandingen i kog, tilsæt nu kødet. Dæmp varmen, og lad retten simre i 8 – 10 min. uden låg. Rør af og til.
5. Tilsæt fløden. Rør indtil det hele er blandet og lige netop gennemvarmet
6. Smag til med salt og peber
7. Pynt evt. med en dusk persille umiddelbart før servering

### **Tilbehør:**

Kartoffelmos eller pasta

# Lever Stroganoff

(2 personer)



*Retten kan med fordel tilberedes nogle timer, eller dagen i forvejen, så kødet får lov til at "trække" smag af væden. Stil den i køleskabet. Ved opvarmning tilsættes nu fløden, og varmes gennem*