

### ***Ingredienser:***

ca. 200 g kalvelever  
100 g fedtfattigt bacon i tern  
150 g friske champignon (alternativt fra frost eller glas)  
1 porre  
1 gulerod  
Mel  
1 spsk. tomatpuré  
2 dl kalvefond / bouillon  
1 laurbærblad  
Lidt tørret timian  
Brun maizena  
Salt og peber

### ***Tilberedning:***

1. Skær leveren i ca. 3x4 cm terninger, og vend dem i mel, salt og peber
2. Rens champignonerne og skær dem i skiver eller halve
3. Rens porre og skær den i ca. 1 cm tykke stykker
4. Rens guleroden og skær den i ca. 6 mm tykke skiver
5. Brun bacon og lever godt i lidt margarine, i en gryde, kog i 8 min.
6. Tilsæt champignon og gulerod, tomatpuré, fond / bouillon og krydderier
7. Lad retten småkoge i 10 min.
8. Tilsæt porre og småkog videre i ca. 10 min.
9. Jævn evt. retten til ønsket konsistens med brun maizena  
Smag til med salt og peber

### ***Tilbehør:***

Kartofler, kartoffelmos eller pasta

## ***Søndagsgryde med lever***

(2 personer)

