

### ***Ingredienser:***

ca. 200 g kalvekød i tern  
ca. 125 g frosne ærter  
1 laurbærblad  
ca. 600 g små kartofler  
2 gulerødder  
1 stor eller 2 små porrer, eller 1 pastinak  
½ spsk. margarine  
1 spsk. mel  
Klippet persille eller dild  
Salt og friskkværnet peber

### ***Tilberedning:***

1. Kom kødet i ½ l kogende vand. Kog langsomt op, og skum urenheder væk med en ske. Tilsæt ¼ spsk. salt og laurbærbladet.
2. Kog kødet i ca. 30 min. under låg, ved svag varme.
3. Kog de små kartoflerne i letsaltet vand
4. Skræl gulerødderne og rens porre eller pastinak. Skær grøntsagerne i mindre stykker, og kog disse sammen med kødet i ca. 10 min.
5. Tag gryden af varmen
6. Smelt margarinen i en kasserolle, rør melet i, og spæd gradvis med suppen fra kød og grøntsager, til det får en sauceagtig konsistens.
7. Kog sauceen i 4-5 min. og hæld den tilbage i gryden med kød og grønt
8. Tilsæt ærterne, og kog retten kort igennem  
Smag til med salt og peber

### ***Tilbehør:***

De kogte kartofler og en lille skål hakket persille eller dild

# *Kalvefrikassé*

(2 personer)

