

Ingredienser:

200 – 250 g kalvekød i strimler
125 g champignon i skiver eller kvarte
1 løg skåret i både
4 dl kalvefond / bouillon
Margarine til brunning
Mørk maizene
Lidt mørk kulør
Salt og friskkværnet peber
Fintklippet purløg til pynt

Forberedelse: ca. 5 min.
Tilberedning: ca. 35 min.

Tilberedning:

1. Varm margarine i en gryde og brun kødet under omrøring
2. Tag kødet af gryden og krydr let med salt og peber
3. Svits løgbådene i det samme fedtstof til de er let gyldne
4. Tilsæt fond / bouillon, kødet og champignon
5. Læg låg over og lad retten småkoge til alt er mørt (ca. 30 min)
6. Jævn retten med mørk maizena
7. Smag til med salt og peber og giv farve med mørk kulør
Pynt med fintklippet purløg

Tilbehør:

Kartoffelmos, kartofler eller Basmati ris kogt i grøntsagsbouillon

Kalvegryde med champignon

(2 personer)

