

# Sådan gør man!

## Ingredienser:

200 g kalvekød i tern eller strimler  
1 lille løg  
½ æble  
1 porre eller 3 forårsløg  
½ spsk. karry  
3 dl. Hønse / kyllinge bouillon  
Salt og peber  
Olie til stegning  
Lys maizena saucejævner  
Frisk persille

## Tilberedning:

1. Kalvekødet koges op i koldt vand i ca. 3 min. og afskummes
2. Løg og æble renses og skæres i tern. Porren renses og deles i ringe
3. I en gryde svitses løg, æble, porre og karry gyldentbrunt i olie
4. Kødet sigtes fra vandet og kommes i gryden med grøntsagerne
5. Tilsæt fond / bouillon
6. Det hele koges til kødet er mørt (ca. 35 min)
7. Jævn med maizena, til saucen er som ønsket
8. Smag til med salt og peber
9. Pynt med lidt persille

## Tilbehør:

Basmati ris kogt i grøntsagsfond / bouillon

## *Kalvekød i karrysauce*

(2 personer)



Saucen er også velegnet med fjerkræ eller svinekød