

Ingredienser:

300 g kalve- eller oksekød i tern
1 stort løg, hakket groft
2 gulerødder i 7-10 mm tykke skiver
1 porre i 7-10 mm tykke skiver
1 spsk. mel
2 dl oksefond/bouillon
1 dl Porter øl
Olie til stegning
Hvidløgspeber
Evt. en knivspids cayennepeber
Salt og peber

Tilberedning:

1. Drys kødet med hvidløgspeber og brun det i en gryde. Tag det op og drys med lidt salt
2. Svits løg let til det er gyldent/lysebrunt
3. Kom kødet tilbage i gryden og drys melet over, tilsæt øl og bouillon. Lad retten simre til kødet er næsten mørt
4. Tilsæt gulerod og porre, og kog videre i ca. 20 min. eller til grøntsagerne er som ønsket
5. Jævn retten med lidt mel rørt ud i et par spsk. vand
Smag til med salt, peber og evt. cayennepeber

Tilbehør:

Kartoffelmos drysset med hakket persille eller friskkogt pasta

Portergrøde

(2 personer)

