

Kalops

6 portioner

Handla

- 2 kg nötkött, högrev
- 2 st gul lök(ar)
- 2 st morot
- smör, till stekning
- 0,5 msk mjöl
- 6 st lagerblad
- 10 st kryddpeppar, hel, - 15 korn
- 5 st kryddnejlika(or), hela
- 2 msk ansjovisspad
- salt och peppar



Till servering

- potatis(ar), kokta
- rödbetor, inlagda

Gör så här

1. Skär köttet i ca 4 cm stora bitar. Skala och skär lök och morot i stora bitar. Bryn köttet väl runtom i smör i en stekgryta av gjutjärn. Salta och peppra.
2. Pudra över lite mjöl, rör om väl och tillsätt vatten så att det täcker köttet och grönsakerna. Lägg i alla kryddor samt ansjovisspadet.
3. Låt köttet sjuda på svag värme ca 1 1/2 timme. Rör om då och då så att inget bränner vid.
4. Smaka av med salt och peppar innan du serverar direkt ur grytan tillsammans med potatis och rikligt med inlagda rödbetor.

Receptet kommer från Leif Mannerströms bok Husmanskonst (Prisma)

Servera med iskall öl!