

Kalvlägg med fänkål, vin och citron

8 tjocka skivor kalvlägg (se ovan ang mängd)
1 näve (riktmärke) mjöl
2 st gula lökar, skivade (inte för tunt)
6 st vitlöksklyftor, hela
37 cl torrt vitt vin (halvflaska)
5 dl hönsbuljong
0.5 st citron, skalet strimlat (spara citronen)
4 st torkade lagerblad
1 tsk hackad färsk timjan
2 st fänkålsknölar
2 nypor krossad svartpeppar

Servering

4 port potatismos
4 st citronklyftor