KÖTT

Kalops l'orange

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **175 min** Portioner: **6**

Opsis Kalopsis Kusin……Apelsin!

En okonservativ kalops med tydliga smaker av kryddpeppar, körvel och apelsin. Långkok, men lätt att laga, chop chop och sedan kan du bara sitta och dofta som tjuren Ferdinand.

175

INGREDIENSER

1 kilo högrev eller annat grytkött av ox
1 matsked mald kryddpeppar
1 matsked torkad körvel
2 matskedar lökpulver (gärna granulat)
4 stycken fond du chef beef buljongkapslar
4 matskedar smör
400 gram skalade och grovslantade morötter
4 stycken lagerblad
2 stycken stora gula lökar i båtar
3-4 matskedar koncenterad apelsinsaft
1.3 liter vatten

GÖR SÅ HÄR

1. Smält smöret i en gryta, tillsätt kryddorna, utom lagerbladen och låt dem fräsa upp lite.
Putsa köttet och skär det i cirka 4 centimeters kuber och lägg ner dem pö om pö i grytan, så de får en liten stekyta.
Häll på 2-3 matskedar av saften, buljongkapslarna och lägg i lagerbladen
Häll på vatten och så det täcker köttet och låt koka upp för att sedan sänka värmen till 25% av spisens kapacitet och låt grytan småputtra i 2-2 1/2 timme.

2. När den har kokat i 1 timme, så tillsätt morötter och lök och fortsätt på samma värme tills grytan är färdig. Se till så det finns vätska som täcker i grytan under hela tillagningstiden. Det kan vara så att du behöver mer eller mindre vattenmängd än vad som står i receptet.
Smaka på grytan och känn efter om du vill ha en 4:e matsked av apelsinsaften

och känn även om du vill ha i lite salt. Köttet ska vara lätt att ta isär och såsen ska vara simmig, då är det klart.

3 Servera med kokt potatis eller potatispuré och någon form av inlagda rödbetor eller en blandning av hackade inlagda rödbetor, hackad saltgurka och lite finriven pepparrot.