KÖTT

Kalops

Kock: **Per Morberg** Tid: **90 min** Portioner: **4**

90

En variant av den skånska klassikern kalops! I detta recept så använder jag min hemlagade kalvfond (se receptet).

Mitt recept på hemlagad kalvfond. Det är verkligen värt mödan. Om du använder koncentrerad fond på flaska så tänk på att du måste anpassa och minska mängden (enligt flaskans instruktioner), annars kommer det att bli för salt.

INGREDIENSER

1 kg högrev
1 msk smör
1 msk rapsolja
1 tsk salt
1 tsk peppar
12 st kryddpepparkorn
3 st lagerblad
8 dl utspädd kalvfond (se mitt recept)
4 st lökar, gula
6 st morötter

GÖR SÅ HÄR

1. Skär köttet i tärningar i cirka 3 - 4 cm storlek. Bryn dessa i smöret och oljan i en stekpanna tills alla bitar har fått en fin färg. Har du en liten stekpanna så bryn lite kött i taget. (Det ska inte börja koka i stekpannan)

2. Lägg de stekta köttbitarna i en kastrull och häll över kalvfonden.

3. Koka sedan upp och skumma av om det behövs. Mortla kryddpepparn fint och lägg i grytan tillsammans med lagerbladen. Salta och peppra.

4. Skala och hacka löken och morötterna i önskad storlek. Bryn lite lätt i en stekpanna och lägg sedan ner dessa i grytan med köttet.

5. Låt kalopsen nu stå och puttra i 1 - 1 ½ timme tills köttet har blivit mört.

6. Servera sedan den färdiga kalopsen med rödbetor och kokt potatis.