

Tisdagen den 20/10

Varmrätten tillagades av Gustav och Mats S

### Tommys snabba kalops

- 500 g nötkött, typ biff, , fint strimlat (lövbiff eller mörat innanlår)
- 1,5 gul lök
- 2 tsk kryddpepparkorn, stött
- 2 morötter
- 2 lagerblad
- 6-7 dl kalvbuljong
- 4 inlagda rödbetor
- 1 krukla färsk bladpersilja
- maizenaredning
- potatis, till servering
- neutral olja, att steka i

Gör så här

- Börja med att koka potatisen.
  - Strimla ner köttet och stek det på hög värme i neutral olja. Köttet ska få färg och yta, dra sedan av från värmen.
  - Skär ner morötterna och löken i skivor. Tillsätt till stekpannan när köttet fått yta.
  - Låt det steka så löken mjuknar, slå sedan på lagerblad och kryddpeppar.
- Fortsätt med buljongen och låt det koka i några minuter så morötterna mjuknar.
- Red av såsen så den tjocknar något, inte som en stuvning, den ska fortfarande vara simmig men inte vattning.
  - Skiva rödbetorna och lägg i pannan, toppa med persilja och servera med kokt potatis.



### Réserve de Bonpas Côtes-du-Rhône

Rhône dalen Frankrike

Kryddig, fruktig smak med inslag av skogshallon, peppar, blåbär, lagerblad och viol. 14 %

