

# Matidé

## KALOPS PÅ KALVKÖTT 4–5 port.

*ca 1 kg kalvkött med ben,      2 msk vetemjöl  
2 msk margarin                      1 tsk salt  
1 stor gul lök                          3 dl vatten  
2 morötter                              (grädde)  
5 kryddpepparkorn*

Skär köttet i bitar. Bryn dem runt om i margarin i en gryta. Skala lök och morötter och skär dem i bitar. Tillsätt grönsakerna och pepparkornen. Strö över mjölet och rör om. Späd med vattnet. Koka under lock på svag värme ca 1 tim. Späd eventuellt med mer vatten eller grädde under tiden.

Servera med kokt potatis eller ris, gurka eller lingonsylt.

*Kalopsen kan kokas i tryckkokare. Beräkna 15–20 min. koktid. Red av med mjölet när rätten kokat färdigt.*