



## SKÅNSK KALOPS MED POLKABETA

6 PERSONER

1 kg högrev, helst mager	4 morötter
1 bit rotselleri	2 gula lökar
1 liten vitlöksklyfta	6 lagerblad
2 msk kryddpepparkorn	Smör till stekningen
1 tsk torkad timjan	Vatten
1/2 dl rödvinvinäger	Salt och peppar
2 tärningar oxbuljong	Maizenamjöl till redningen

1. Skär högreven i 2 cm stora tärningar. Skala och skiva grönsakerna, krossa vitlöksklyftan.
2. Bryn alltsammans i omgångar i smör i en stekpanna tills det fått färg. Lägg över i en kastrull och tillsätt kryddpeppar, lagerblad, timjan, rödvinvinäger och buljongtärningar. fyll på med vatten så att det täcker.
3. Koka upp och skumma av. Tillsätt lite salt och låt koka ca 1 1/2 timme tills köttet är mört.
4. Ta upp kött och grönsaker med hålslev och sila såsen. Koka upp den igen och red av den med maizenamjölutrört i lite vatten. Sjud såsen några minuter och smaka av med salt och peppar. Servera med polkabeta.



# MATGLÄDJERESAN RECEPT AV CRISTER SVANTESSON

*Crister Svantesson  
en legend i svensk kokkonst.*

*Crister vill visa dig att det är lättare än du tror  
att laga godmat med utmärkta råvaror.  
Lycka till!*

## *I SAMARBETE MED*

