

# Kalvefrikasse`



## Ingredienser:

1 kg. Kalvebov skåret i tern(5\*5\*5)

1 porrer, 1 gulerod, 2 persillerødder, 2 laurbærblade, 8 peberkorn og lidt frisk timian. 1½ spsk. Salt

## Ingredienser til frikasséen

6 gulerødder i store skiver (koges)

150 g. ærter

Ca. 50 g. smør /margarine og 3-4 spsk. Mel

1-2 dl. fløde/mælk

Ca. 6 dl. suppe

**Fremgangsmåde:**

- Læg kødet i en gryde og dæk med koldt vand
- Bring det langsomt i kog og skum urenheder fra.
- Tilsæt salt og andre krydderier.
- Gør urterne i stand og skær dem i mindre stykker, tilsættes og koger med
- Koger i 1½ time.
- Kog de 6 gulerødder i en gryde 12 min
- Tag kødet op og si suppen.
- Smelt smørret, tilsæt mel og bag op med suppen og fløden
- Tilsæt kødet, gulerødderne og ærterne og varm igennem.
- Smag til med salt
- Pynt med persille og server kogte kartofler til