M unkebo
M and
M ad, der simrer

20. maj 2026

Hovedret

Landværtindens kalvegryde (4 personer)

Ingredienser:
100 g røget flæsk eller bacon, 1 kg kalvebov, 1 løg, margarine til stegning, 4 dl bouillon, 3 gulerødder, salt, 2 tsk estragon, 0,25 g hvid peber, 1 bdt persille.

Sådan gør du:

Skær det røgede flæsk/bacon i strimler, læg det i en gryde og varm langsomt op, sådan at fedtet smelter af.

Skær kalvekødet i terninger, hak løget. Brun begge dele i fedtet, tilsæt evt. lidt margarine. Hæld bouillonen ved og lad kødet småstege ved svag varme ca. 1 time.

Når den halve stegetid er gået, skæres gulerødderne i terninger og tilsættes. Der drysses med salt, peber og estragon.

Drys den færdige ret med hakket persille og server fra gryden.