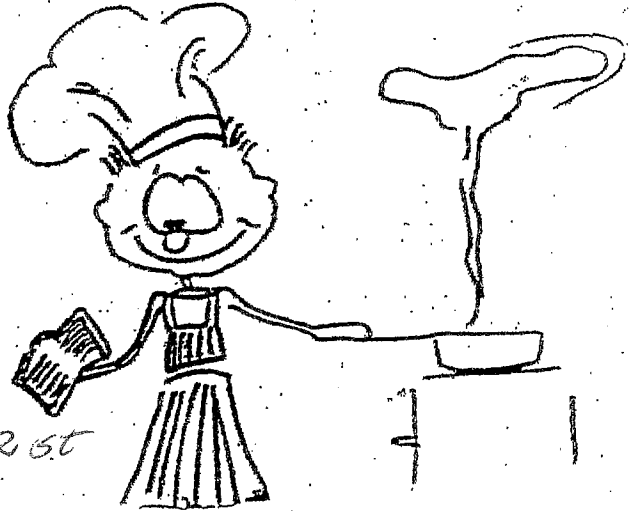


# Kalvgryta med tomat, paprika, champinjoner & salvia

4 port.

*Satsen*

- 500 g befri högrev av kalv
- 150-200 g rökt sidfläsk
- 2-3 msk smör/rapsolja
- 1½ tsk salt
- 2 krm svartpeppar
- 1 gul lök
- ½ solovitlök
- 1 msk tomatpuré
- 2 stora tomater
- 2 dl vatten
- 2 msk kalvfond
- 200 g champinjoner eller blandsvamp 10-12 st
- 1 paprika
- 10-12 små steklökar eller pärlökar
- 2 dl grädde
- 1 msk maizena majsstärkelse
- 100-150 g cocktailtomater
- 1-2 msk salvia, finhackad, färsk



1. Putsa och skär köttet i bitar, ca 2 x 2 cm. Fläsket något mindre.
2. Bryn det i omgångar i fettet i en stekpanna. Krydda med salt & peppar. Lagg över i större stekgryta.
3. Skala & hacka lök och vitlök. Skär de stora tomaterna i bitar.
4. Fräs lök och vitlök i stekpannan några min. Tillsätt tomatpuré och fräs ytterliggare några min. Tillsätt tomathacket. Lagg över allt "fräset" i stekgrytan.
5. Tillsätt vatten & fond i grytan och låt puttra under lock ca 1 tim.
6. Ansa svampen, skala och strimla paprikan. Skala steklöken.
7. Fräs allt detta i stekpannan och vänd ner i köttgrytan.
8. Låt puttra ännu 20-25 min.
9. Rör ut maizenamjölet i grädden och avred grytan.
10. Låt koka upp. Tillsätt cocktailtomater & salvia. Smaka av.