

## Klassisk kalops på nöt- eller fläskkött

6 portioner

1 kg högrev, bog eller fransyska \*)  
3 gula lökar  
3 morötter  
8 dl vatten  
2 köttbuljongtärningar  
1 msk japansk soja eller 3 tsk kinesisk soja  
3 lagerblad  
15 hela kryddpepparkorn  
3 hela nejlikor  
3 msk Maizena + 1 dl vatten  
1,5 tsk salt  
2 krm vitpeppar  
Ev. Colorit (används för att ge färg åt maten)

Putsa och skär köttet i lagom (3×3 cm) stora bitar.

Dela löken i grova bitar.

Skala och skär morötterna i 3-4 cm långa bitar.

Bryn kött, lök och morötter i smör i en gryta av gjutjärn.

Tillsätt vatten, buljong, soja och kryddor.

Låt köttet sjuda under lock på svag värme ca 1,5-2 timmar tills köttet är mört.

Rör försiktigt om i grytan några gånger under tillagningen.

Rör ut majsstärkelsen i 1 dl kallt vatten och red av grytan.

Ev. tillsätt en skvätt Colorit.

Smaka av med salt och peppar.

\*) Det går även bra att använda grytbitar av fläskkött t.ex skinkstek, karré, fläskbog mm.