

Månedens opskrift:*Veau aux Carottes*

Kalvefiletens mørhed, krydderiernes varme og gulerødderne tekstur vil være en herlig ledsager til boblerne i dit glas. Denne franske ret er simpel, men en undervurderet kompagnon til vinteraftenerne.

Du får her min opskrift på Veau aux Carottes til 2-3 personer:

600 gr kalvefilet	800 gr gulerødder
2 spsk tomatpasta	2 spsk olivenolie
2 hvide løg	2 laurbærblade
1 fed hvidløg	2 spsk maizena
2 dl tør hvidvin	1 bouillonterning, okse
5 dl vand	4 tsk "Herbes de Provence" Urtekram
salt/peber	frisk timian

Start med at ordne alle grøntsager. Gulerødder snittes i skiver, løg og hvidløg hakkes fint. Kalvefileterne skæres i strimler og sautes i en gryde med olivenolie, salt og peber. Når kødet er brunet, tilsætter du tomatpasta, løg, hvidløg, alle krydderier og rører rundt. Kom så hvidvin i gryden og bring i kog. Husk hele tiden at skrabe i bunden, så der ikke sidder noget fast, der kan brænde på. En træske er bedst at bruge til en ret som denne. Tilsæt nu gulerødder, bouillonterning og vand i gryden. Når det simrer, tilsætter du maizena. Lad derefter retten simre videre under låg i 1 time. Husk at røre af og til.

Du kan sagtens køle retten ned, have den i køleskabet natten over, og varme den op igen dagen efter, hvis du ønsker mere smag/trækketid. Husk at fjerne laurbærblade før servering.

Tip! Er du en rigtig champagne-lømmel, så tilsætter du 1/4 liter piskefløde 10 min. før servering under omrøring. Top af med timian.

Velbekomme & à bientôt!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk