

Oppskrift

## Fransk Kalvegryte av Gilde Gullkalv



1

Kutt grønnsakene i litt grove terninger. Brun kjøttet i god, varm jerngryte eller kjele. Krydre med salt og pepper, og ha på mel. Vend godt inn og fres i et par minutter.

2

Ha på hvitvin og bland det godt inn med melet. Ha så over vann til det dekker kjøttet og gi dette et oppkok. Tilsett grønnsakene og la det trekke under lokk i ca. 1,5 time.

3

Ta opp kjøttet og grønnsakene fra væsken og la dette hvile i en tildekket bolle.

Skru opp temperaturen og la kraften redusere i 10-15 minutter.

4

Visp sammen Crème Fraîche, eggeplommer og sitronsaft i en bolle. Hell blandingen over kraften mens du visper inn på svak varme. Smak til med salt og pepper.

5

Ha kjøtt og grønnsaker tilbake i gryten og varm forsiktig opp (skal ikke koke).

Server med små ovnsbakte poteter.

## Produkter i denne oppskriften

Gullkalv Kalvekjøtt Benfritt Fr Pk



## Ingredienser

Gilde Gullkalv kalvekjøtt benfritt	1,5 kg
Sellerirot	500 g
Gulrot	1 kg
Purre, stor	1 stk
Løk, stor	1 stk
Smør	30 g
Olje	3 ss
Mel	3 ss
Tørr hvitvin	1,5 dl
Vann	1 liter (til det dekker)

Nellikspiker	2 stk
--------------	-------

Timian, tørket	1 ss
----------------	------

Rosmarin	1 kvist
----------	---------

Sitron	0,5 stk
--------	---------

Eggeplommer	2 stk
-------------	-------

Crème Fraîche	3 dl
---------------	------

Salt og pepper