

## HOVEDRET

### *Stegt kalvelever m. bløde løg og champignon.*

**Ingredienser:**

**Antal personer: 4**

- 7-800 gr. Kalvelever
- 1000 gr. Kartoffler
- 250 gr. Champignon
- 4 stk. Løg (ca. 400 gr.)
- 2 spsk. Mel
- 1/2 ltr. Piskefløde
- Rødbeder (glas)
- Eddike, kulør, salt og peber

**Fremgangsmåde:** Løgene pilles, halveres og skæres i skiver. Kom lidt olie på panden og smid løgene i. Tag en 1/2 kop vand og 2 tsk. eddike, 1 tsk. salt og 1/4 tsk. peber, ryst det sammen og hæld det over løgene, læg låg på panden, giv løgene 5 min. m. låg, tag så låget af og steg til vandet er fordampet, skru ned til under halv varme, rør jævnligt i løgene til de får en fin lysebrun kulør. Tag dem fra og hold den varme i ovnen ved godt 100°

Rens del og steg championer, må gerne tage lidt farve

Leveren renses for hinder og skæres i skiver ca. 1 cm. tykke. Bland mel med salt og peber. Vend leveren i heri. Steges på panden i lidt olie, 4-5 minutter på hver side.

Kog panden af med 2 dl. vand (eller resten af boullonen fra forretten), tilsæt fløden, jævnes om nødvendigt, tilsæt champignon, kulør og smag til med salt og peber. kom leveren i. Serveres med de bløde løg ovenpå.

Kartofler renses og koges og serveres til, evt. m. rødbeder som tilbehør.