

---

## HOVEDRET

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

**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. Madlavningsfløde

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 og god varme, tag så låget af og steg til vandet er fordampnet, 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 champignoner, 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, 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 og selleripuré som tilbehør.