

Kalvekødssuppe

Ingredienser:

500 gr kalvekød (f.eks.: kalveklump i tern)
2 porer
2 pastinak
4 gulerødder
½ selleri
1 løg
2-3 fed hvidløg
1 spk peberblanding
1-2 tsk timian
1-2 tsk spidskommen
1 ½ l vand
50 gr smør
1 fl cremefine

Tilberedning:

Svitsh kødet i halvdelen af smørret
Blancher grøntsagerne i resten af smørret
Tilsæt kødet, vand og kryderier
Lad det småsimre ca. 1 ½ time
Tilsæt cremefine og kog op.

Tilbehør:

Italiensk madbrød med revet mozarella:
Brødet skæres i skiver (ca. 2 cm) og dækkes med revet ost og stænkes med balsamico eddike
Brødene sættes i en forvarmet ovn ved 190 grader i 10 min. og derefter ca. 5 min. på grill.