

# Kalvestouw a la Mex

## *Ingredienser:*

Kalvekød i tern – ca 340 gr  
2 små løg  
2-3 fed hvidløg  
1 rød peber  
2 gulerødder  
1 ds cocktailpølser  
1 gls champignon  
1 ds hakkede tomater  
1 bouillon terning – okse  
2 tsk mexicansk krydderiblanding (eks. Santa Maria)  
¼ l fløde 13%

## *Tilberedning:*

Gulerødder, løg og den røde peber skæres i tern  
Fedtstof smeltes i gryden og mex.krydderi svitses i det varme fedtstof  
Kødet brunes  
Tilsæt grøntsagerne, start med løg og peber  
Tilsæt bouillon  
Tilsæt champignon  
Tomater tilsættes  
Læg låg på or lad det simre i ca. 25 min.  
Smag til med salt og peber og evt. lidt sukker  
Tilsæt fløde og kog op

Server ris og lyst brød til