Kalops (Svensk kjøttgryte med allehånde)



Ingredienser

♥ 1 kg oksekjøtt (høyrygg)
♥ 3 ss olivenolje
♥ 2 ss smør
♥ 2 løk
♥ 400 g gulrøtter (skrelt vekt)
♥ 1 liter vann
♥ 2 ss hvetemel
♥ 2 ss kalvefond (se tips)
♥ 3 laurbærblad
♥ 15 hele korn allehånde (kryddpeppar, se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ kokte poteter
♥ tyttebærsyltetøy
♥ syltede rødbeter
♥ frisk bladpersille
♥ svensk tunnbröd med smør på (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Start med å finne frem kjøtt, løk og gulrøtter.

Skjær kjøttet i store terninger (ca. 4 x 4 cm).

Ha olje i en stekepanne og stek kjøttbitene på høy varme slik at de får en fin stekeskorpe. Ikke ha for mange kjøttbiter i pannen om gangen, slik at alle kjøttbitene har god nok plass i pannen til å bli brunet skikkelig. Ha de brunede kjøttbitene i en gryte. Kok ut stekepannen med litt vann og ha stekesjyen over i gryten.

Gjenta prosessen til alt kjøttet har blitt godt brunet og lagt i gryten.

Smelt smøret i pannen og tilsett hakket løk. La løken surre på middels varme til den er gyllen. Ha løken deretter i gryten sammen med kjøttet, og husk også denne gangen å koke ut stekepannen slik at du får med deg all den gode smaken som finnes i stekesjyen. Skrell gulrøttene og del i store biter. Ha også disse i gryten.

Fyll opp gryten med 9 dl vann. Løs opp hvetemelet i 1 dl kaldt vann. Hell meljevningen i gryten (bruk sikt så du ikke får noen melklumper i gryten) og bland inn. Tilsett kalvefond, laurbærblad og hele allehåndekorn. Kvern over salt og pepper.

Sett på lokket og gi gryten et oppkok. Slå så ned varmen på platen og la gryten småputre i ca. 2 - 2,5 timer (se tips). Kjøttet skal være skikkelig mørt når gryten er ferdig kokt.

Smak eventuelt til med litt ekstra kvernet salt og pepper til slutt. Dryss over litt hakket bladpersille rett før servering.

Serveres med kokte poteter, tyttebærsyltetøy og syltede rødbeter - og eventuelt tunnbröd og smør.

Tips

♥ Jeg brukte her konsentrert kalvefond, som fås kjøpt i velassorterte matbutikker. Du kan alternativt bruke oksefond eller et par terninger kjøttbuljong.

♥ Hel allehånde (kryddpepparkorn) er korn som ser ut som store pepperkorn. De setter en særegen smak på denne kjøttgryten. Fås kjøpt i velassorterte matbutikker. Ikke overdriv mengden, for disse kornene setter en nokså markant smak på gryten.

♥ Litt meljevning bidrar til at kraften som kjøttet koker i tykner, og du får dermed en brun saus. Du kan eventuelt justere på tykkelsen på sausen ved å ta av lokket på

slutten av koketiden hvis du vil ha gryten tykkere, eller ved å spe med litt ekstra kraft eller vann hvis du vil ha gryten tynnere i konsistensen.

♥ Det er viktig at du ikke koker gryten for hardt, for det vil bare gjøre at kjøttet avgir væske og blir tørt. Gryten skal småputre (slik at det bare kommer noen små bobler innimellom) over lang tid slik at kjøttet gradvis mørner, men samtidig beholder saftigheten.

♥ Se også **Kålmaja**, som er en annen tradisjonsrik, svensk kjøttgryte med kjøttdeig og kål.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kalops-svensk-kjottgryte-med-allehande