BANKEKJØTT OG ERTESTUING

Denne klassikeren smaker alltid godt!

Skjær kjøttet i skiver og bank dem lett. Dryss over salt og pepper og vend dem i hvetemel. Brun kjøttet på sterk varme i smør og ha det så over i en gryte. Kok ut panna med kraft eller vann og ha det over i gryta. Stek løken gylden i litt smør og legg den over kjøttet. Hell over kraft til kjøttet så vidt er dekket og ha i laurbærblad. Kok opp og skru så ned varmen slik at kjøttet småkoker under lokk til det er mørt. Dette tar 1-2 timer. Rør av og til. Smak til med salt og pepper.

Server med varm ertestuing, kokte poteter og nyrørte tyttebær.

INGREDIENSER

1 kg bankekjøtt

500 g Norrek løkskiver EPD: 2242865

90 g hvetemel

8 dl oksekraft eller buljong

1/2 ss salt

1 ts nykvernet sort pepper

2 laurbærblad

Smør eller margarin til steking

950 g Norrek ertestuing EPD: 460915

Kokte poteter

Rørte tyttebær, EPD: 853259