



# Mad der bare holder

- direkte fra glas

Vi lægger vægt på at bruge ærlige råvarer, at lave maden fra bunden af og så bruger vi ingen tilsætningsstoffer [www.detholder.dk](http://www.detholder.dk)  
Facebook Mad Der Bare Holder  
Instagram: mad\_der\_bare\_holder

## Klassisk kalvegryde

Velkendt og værdsat smag.

Få ingredienser der balancerer syre fra perleløg, sødme fra gulerødder og svitsede løg og smag fra brunning af kalvekødet.

### Tilberedning:

Indholdet fra glas kommer i en gryde, og varmes langsomt op.

Saucens konsistens kan justeres med 1-4 spsk majsstivelse som er rørt op i lidt koldt vand. Brug lidt af gangen, saucen tykner først når den koger.

Prøv retten med nye kartofler. På den kolde årstid er den perfekt med kartoffelmos

Retten kan forlænges ved at tilsætte svitsede løg og gulerødder skåret i mindre stykker. Skal koge med cirka 10 minutter. Ønskes mere sauce kan der tilsættes piskefløde og/eller grøntsagsbouillon

### Indhold:

Kalvekød i grove stykker, grofthakkede løg, gulerødder i grove stykker, hele perleløg, smør til brunning, piskefløde, egen grøntsagsbouillon, salt, hele laurbærblade, lidt vand

### Sikkerhed:

Indholdet i glasset er varmebehandlet under tryk, og kan derfor opbevares ved stuetemperatur mindst 1 år fra produktionsdato

Før anvendelse tjek at låget fortsat buler nedad i glasset og er hårdt at trykke på. Kan låget "klikke" når der trykkes på det, skal glasset kasseres