



GENERELL

Kalvfond

Kock: **Per Morberg** Tid: **390 min** Portioner: **1**



Det tar lite tid att göra en riktigt bra fond men med detta recept kommer ni aldrig att vilja köpa färdig fond igen.

Denna fond går att frysas in i bitar och användas vid behov.



INGREDIENSER

5 kg kalvben, sågade i bitar
2 msk timjan
2 msk vitpeppar
5 st lagerblad
1 st rotselleri
2 kg morötter
1 st vitlök
4 st lökar, gula
2 dl tomatpuré

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 225°C
- 2** Placera ut kalvbenen på en långpanna och sätt in dem i den varma ugnen.
- 3** Skala och skölj alla grönsaker noggrant. Skär sedan alla grönsaker i grova bitar.
- 4** Ta ut långpannan med benen och rör om och tillsätt grönsakerna. Ställ in i ugnen tills benen har blivit rostade och fått färg.
- 5** Häll sedan över tomatpurén och rosta i ytterligare några minuter.
- 6** Ta nu ut långpannan från ugnen och skrapa ner allt innehåll i en stor gryta, fyll på med vatten så att det täcker de rostade benen och grönsakerna.
- 7** Koka upp grytan och skumma av skyn. Tillsätt nu kryddorna och låt fonden stå och sjuda på en låg temperatur i 5 till 6 timmar.
- 8** Efter 5 till 6 timmar så är det dags att sila av innehållet till en lös fond, benen och grönsakerna kan nu kastas. Koka sedan ner fonden tills den har fått en kraftig smak.