

Skivad kalv med sötpotatisvåfflor

Total tid **60 Min.** 30 Min. Tid för förberedelse **30 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till köttet och såsen:

1,5 kg	kalvfilé
	Olja för stekning
50 g	smör
100 g	vetemjöl
100 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås 43% mindre salt än i vanlig Kikkoman sojasås</u>
1 liter	kalvfond
5 g	majsmjöl
100 g	dubbelgrädde, vispad

Till våfflorna:

300 g	smör, mjukt
300 g	ägg
200 g	vetemjöl
10 g	bakpulver
100 ml	sodavatten
100 g	Gouda, riven
100 g	sötpotatis, nyriven
100 g	broccoli, nyriven
5 g	salt
Också:	
200 g	tranbärssylt

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Skivat kalvkött: skär köttet i lagom stora bitar. Bryn i en stekpanna med lite olja på hög värme i 2–3 minuter, ta sedan av och ställ åt sidan. Sänk värmen och smält smöret i pannan. Rör ner mjölet och fräs i 1–2 minuter. Deglasera med Kikkoman sojasås mindre salt och rör om tills det är slätt. Tillsätt fonden och låt sjuda på svag värme i ca. 15 minuter, rör om då och då. Värm upp såsen i portioner och låt köttet sjuda i den i 4–5 minuter. Precis innan servering. Vänd ner 1 msk vispad grädde.

Steg 2

Vispa smöret fluffigt. Tillsätt äggen ett i taget, vispa ordentligt efter varje. Blanda mjöl och bakpulver, tillsätt till äggblandningen och rör ner sodavatten tills det är slätt. Vänd ner Gouda, sötpotatis och broccoli. Krydda med salt. Förvärm och smörj ett hjärtformat våffeljärn och stek våfflorna i 4–5 minuter tills de är gyllenbruna.

Steg 3

Till serveringen: lägg tre våffeljärtan på varje tallrik. Toppa med köttet och såsen och avsluta med en sked tranbärssylt.