

# Kalvecuvette med lys sauce

4 personer



**Ca. 800 g kalve cuvette (ofte på tilbud)**  
**Krydderier: Salt og peber (evt. rosmarin og timian)**  
**1 spsk. citronsaft**  
**Vand**  
**Gulerødder**  
**Bønner (haricots verts)**  
**Små kartofler**

Kalvekødet marineres i salt,peber og krydderier efter smag og citronsaft før brug (gerne dagen før)  
Koges i vand i ca. 1 time.  
Kødet fra kogevandet jævnes med Maizena.  
Tilsættes evt. Fintrevet peberrod og spædes op med minimælk.  
Bønner gulerodsstave og evt. kartofler koges og serveres til.