



bild saknas



- 4 port
- Nötkött, Huvudrätt, Gryta, Vardag, Koka

BOEUF BOURGUIGNON

Recept på ett långkok med mycket smak. Servera med tillbehör som färsk bröd eller potatis.

Ingredienser

800 g grytbitar, nötkött
1 msk smör
1 tsk salt
2 krm svartpeppar (*Nymald*)
1 st morötter
1 st lök, gul
2 klyftor vitlök
2 msk tomatpuré
1 st lagerblad
1 krm timjan (*torkad*)
1,5 msk vetemjöl
3 dl matlagningsvin, rött
2 dl vatten
3 msk fond, ox (*Koncentrerad*)
300 g lök, gul (*Steklök*)
1 msk rapsolja
200 g champinjon (*Små*)
1 pkt bacon (*140g,*)

Tillbehör

1 dl ris (*4 personer*)
4 st pitabröd
100 g sallad (*4 Personer*)

Gör så här

- Bryn köttet i en het stekpanna med smör och olja. Krydda med salt och peppar och lägg köttet i en gryta.
- Skala och skär morot, lök och vitlök i skivor. Fräs dem i stekpannan tillsammans med tomatpurén. Pudra över mjölet och rör så att det fördelar sig jämnt. Häll på vinet och tillsätt timjan och lagerblad. Låt koka upp under omrörning.
- Häll fräset i grytan över köttet och tillsätt vatten och fond. Låt grytan sjuda under lock tills köttet är mörkt, ca 1 1/2 timme.
- Skala steklöken. Ansa champinjonerna. Skär baconet i strimlor. Stek baconet i en stekpanna tills det fått fin färg. Tillsätt lök och champinjoner och låt steka med tills de fått fin färg. Lägg fräset i grytan och sjud ytterligare ca 10 min.
- Servera gryta med ris, bröd och sallad.