

inköpslistan.se

Av: Sally

- 4 port
- Nötkött, Huvudrätt

NÖTBOG MED RÖDVINSSÅS OCH POTATISGRATÄNG

Nötbog i slow cooker med rödvinssås och färdig potatisgratäng. Ca 7 timmar.

Ingredienser

1 kg nötbog
1 tsk salt
1 tsk svartpeppar
1,5 dl vinäger, rödvin
2 st schalottenlök
3 klyftor vitlök
1 msk tomatpuré
1 dl grädde, matlagning
3 msk redning
1 st potatisgratäng

Gör så här

1. Hacka lök och vitlök. Blanda med alla kryddor (rödvin, salt, peppar, tomatpure) och lägg i slow cooker tillsammans med köttet.

2. Tillaga i 6h på lägsta temperaturen

3. Placera potatisgratängen i en form och tillaga enligt förpackningen

4. Ta upp köttet och låt vila

5. Häll upp allt från slow cookern genom sil i kastrull och låt koka upp, tillsätt grädde och redning och låt koka tills det blivit tjockt

6. Servera med potatisgratäng och valfria grönsaker