



- 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