

Boeuf bourguignon

Mustig, vinkokt köttgryta som även kallas burgundisk gryta.

Ingredienser

8 port

1.200 g benfritt nötkött, högre eller bog
smör- & rapsolja
2 tsk salt
2 krm svartpeppar
3 msk vetemjöl
2 msk tomatpuré
6 lagerblad
2 tsk timjan
4 dl rödvin
5 dl köttbuljong
200 g rökt sidfläsk
8 steklökar
4 vitlöksklyftor
200 g färska champinjoner

Gör så här

Skär köttet i bitar. Bryn köttet runt om i smör- & rapsolja i en stekpanna. Lägg över det i en gryta. Krydda med salt och peppar. Rör i mjöl, tomatpuré, lagerblad och timjan. Häll på vin och buljong. Låt grytan koka under lock ca 1 1/2 tim. Strimla fläsket. Skala och dela ev lökarna. Skala och hacka vitlöken. Dela ev svampen. Stek fläsk, lök, vitlök och svamp i smör- & rapsolja i stekpannan. Lägg ner det i grytan och låt allt koka ytterligare ca 10 min. Strö gärna över hackad persilja och servera med kokt potatis