

Boeuf bourguignon

1 kg oksekød i terninger (4 x 4 cm) f.eks. tykkam, 150 g bacon, 3 spsk. olie, 2 spsk. mel, 2 spsk. balsamico-eddike, 5-6 dl halvtør bourgogne, 3 kviste frisk timian, 2 laurbærblade, 1 knivspids tørret chili, 2 fedt hvidløg, salt, peber, 15 små skalotteløg, 3 gulerødder, 3 porrer, 400 g champignoner.

■ Skær baconen i terninger og svits dem i 1 spsk. olie, til fedtet er smeltet af - tag baconen op. Brun kødet i resten af olien, krydr med salt og peber og drys mel over. Kom baconen tilbage i gryden, tilsæt balsamico-eddi-

ke og lad det koge lidt ind. Hæld rødvin på, som dækker kødet. Tilsæt krydderurter, hakket hvidløg og chili og lad retten simre med låg, til kødet er mørt, ca. 1½ time.

Gør grøntsagerne i stand. Løgene pilles, gulerødderne skæres i stave og porrerne i skrå skiver. Skær rodenden af champignonerne.

Kom løg og gulerødder i gryden, når kødet er ved at være mørt, og der mangler ca. 20 min. af kogetiden. Rist champignonerne i lidt smør på en pande og kom dem i retten sammen med porreskiverne ca. 10 min. efter.

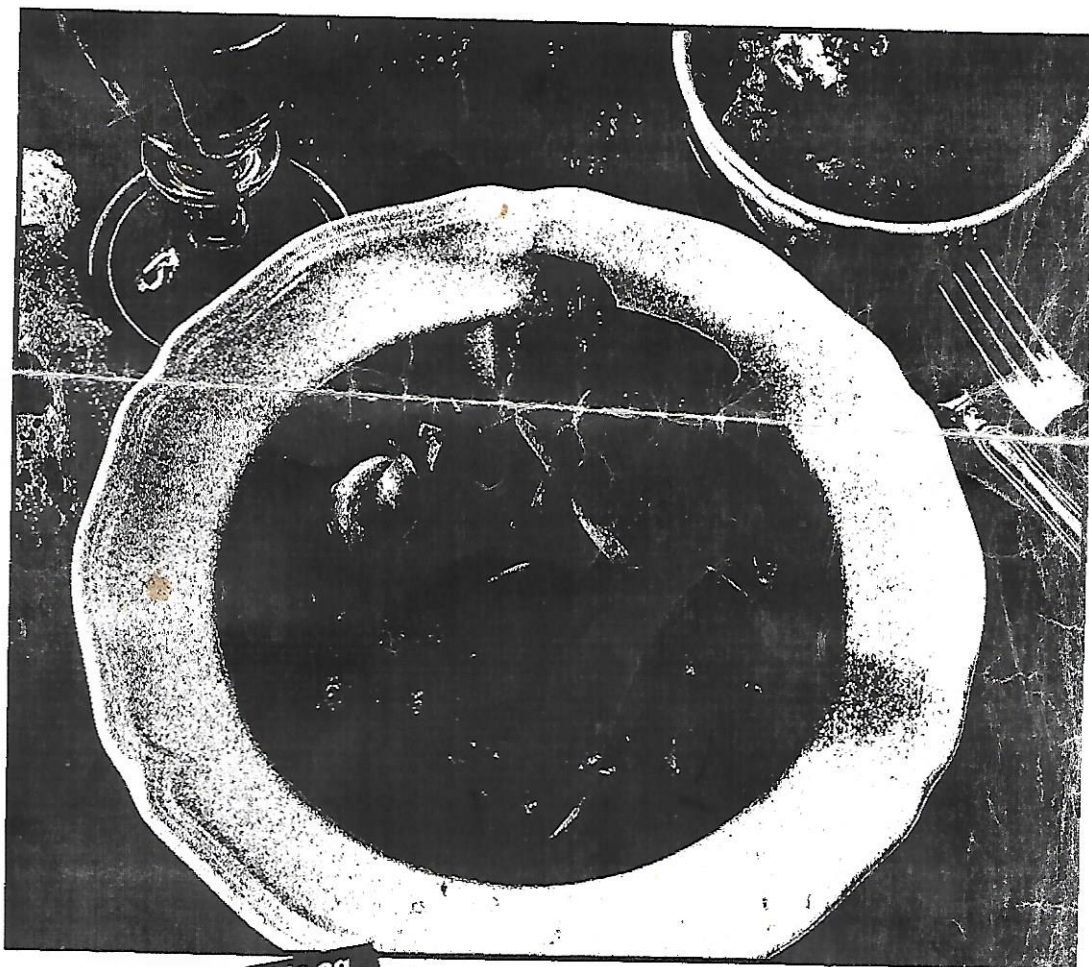
Server retten med flutes og grøn kartoffelmos.

Grøn kartoffelmos

1½ kg melede kartofler, 50 g smør, ca. 3-4 dl mælk, 2 tsk. salt, peber, reven muskatnød, 1 stort bdt. persille.

■ Skræl kartoflerne, skær dem i terninger og kog dem meget møre i vand uden salt. Hæld vandet fra og damp kartoflerne tørre, inden de røres med smør, opvarmet mælk, salt, peber, reven muskatnød og hakket persille.

Kartoffelmosen kan evt. fyldes i smurte portionsforme og gratineres i ovnen.



Ude og
Hjemme

Spændende middage

16.45