

Boeuf Bourguignon

600 g högre
100 g rökt sidfläsk
200 g skogschampinjoner, kvartade
12 st små steklökar, skalade
3 st vitlöksklyftor
4 dl rött vin, gärna bourgogne
0.5 dl oxfond, egen (2 msk köpesfond)
1 tsk torkad timjan
1 tsk torkad rosmarin
3 st lagerblad
0.5 krukä färsk persilja

Mandelpotatispuré

12 st stora mandelpotatisar, skalade
50 g brynt smör
1.5 dl grädde
1 dl mjölk
salt
0.5 tsk socker
färsk tryffel eller några droppar tryffelolja