

Boeuf Bourguignon med rotsaksmos

2 kg grytbitar av älg eller nöt
1 stor gul lök
3 klyftor vitlök
2 stjälkar selleri
3 msk tomatpuré
2 st lagerblad
5 dl rödvin
5 dl kraftig buljong
250 g rökt sidfläsk/ rökt karré/bacon
15 st fina smälökar/steklökar
2 st morötter
15 st färska champinjoner
1 kvist timjan, rosmarin
salt och nymalen svartpeppar
smör + olja till stekning
maizena+vatten till redning
persilja eller timjan till garnering

ROTSAKSMOS

750 g rotselleri
750 g palsternacka
500 g potatis
100 g smör
mjölk till lagom konsistens
nyriven muskotnöt
salt och nymalen svartpeppar