

Morbergs Boeuf Bourguignon

1 kg högrev
50 g rökt sidfläsk i bit eller fläsksvål
1 stor morot
100 g små gula lökar eller schalottenlökar, 6-7 st
100 g champinjoner
2 msk raps- eller majsolja
3 vitlöksklyftor
0.5 dl ev. vetemjöl
75 cl rödvin
salt och peppar
1 tsk strösocker

Kryddbukett

persiljestjälkar
1 lagerblad
1 kvist färsk timjan

Garnering

100 g hela smälökar, 6-7 st
100 g tärnat rökt sidfläsk el bacon
100 g champinjoner
0.5 dl hackad persilja