

## **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