



Boeuf Bourguignon

Kock: **Alexander Sundqvist** Tid: **150 min** Portioner: **4**

Detta är en riktigt mustig och smakrik köttgryta som måste avnjutas med ett gott glas rött vin!





INGREDIENSER

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 kruka färsk persilja

Mandelpotatispuré

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

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att steka rökt sidfläsk i en ugnsfast gryta, lyft upp med en hålslev och låt fettet ligga kvar. Höj värmen till max och när det ryker ur pannan tillsätter du den tärnade högrev. Bryn köttet ordentligt!
- 2** När köttet har fått fin färg tillsätter du steklökar, champinjoner och det stekta fläsket. Pressa i vitlöksklyftor och låt steka 5 minuter till.
- 3** Tillsätt tomatpuré och kryddor, häll sedan över rött vin och späd ev. med lite vatten så att det täcker köttet. Ställ in grytan i ugnen på 150c grader ca 2 timmar eller tills köttet är mört. Rör om då och då.
- 4** Ta upp grytan på spisen och red eventuellt av såsen med lite maizena. Smaka av kryddningen.
- 5** Skala mandelpotatisen och koka den sedan 20 minuter i saltat vatten. Bryn smöret i en kastrull och häll på grädde och mjölk. Värm gräddmjölken. När potatisen är mjuk pressar du den med en potatispress i en ny kastrull. Häll lite av gräddmjölken i tagen ned i potatisen tills du får en bra konsistens på purén. Smaka av med salt, socker och tryffelolja.
- 6** Servering
Lägg en rejäl slev mandelpotatispuré i botten av en tallrik och lägg grytan ovanpå, toppa med lite sås från grytan och en nypa finhackad persilja.

Servera med ett glas rött vin, gärna bourgogne!