



Boeuf Bourguignon med rotsaksmos

Kock: **Karin Walker** Tid: **150 min** Portioner: **8**



En mustig och smakrik gryta som du kan göra i förväg, den blir bara godare dagen efter!

Psst! Ge smälökarna ett snabbt uppkok i vatten så går de lättare att skala! Picklad lök och gurka är gott att äta till grytan och moset.



INGREDIENSER

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 smålökar/steklökar
2 st morötter
15 st färskas 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

GÖR SÅ HÄR

- 1** Bryn köttet i omgångar i en rejäl gryta, salta och peppra och låt en hackad lök och vitlök fräsa med på slutet.
- 2** Tillsätt tomatpuré, vin, buljong, stjälkselleri i bitar och örter och låt allt koka upp, se till att köttet täcks med vätska och låt grytan puttra i ca 1.5 timme.
- 3** Dela sidfläsket i småbitar, morot och svamp i bitar och skala smålökarna. Stek allt så att det får lite färg, lägg det i grytan och låt allt puttra i ca 30 minuter till.
- 4** När köttet är mjukt red av med maizena utrört i lite vatten till en simmig konsistens, späd om det behövs.
- 5** Smaka av med kryddor och garnera med persilja eller timjan när det är dags att äta.
- 6** Skala och koka alla rotsaker, slå av kokvattnet, tillsätt smör +lite mjölk och kör med elvisp till ett fluffigt mos, smaka av med kryddor.