KÖTT

Ungersk gulasch

Kock: **Mats Westergren** Tid: **300 min** Portioner: **6-8**

Den här klassiska öststatsrätten passar ju perfekt en dag som denna; varm, god och mustig

INGREDIENSER

1 kg oxkött, fransyska, högrev eller likvärdigt
2 st gula lökar
4 st vitlöksklyftor
2 tsk chili flakes
2 msk 2 msk tomatpuré
4-6 st fast potatis
2-4 st tärnade morötter
1 st röd paprika
1 st gul paprika
1 st grön paprika
2 burkar hela tomater i juice
3 st köttbuljongstärningar

3 st lagerblad
2 msk malen spiskummin
2 msk paprikapulver
1 msk torkad mejram eller timjan
2 msk torkad timjan
1 msk torkad oregano
1 dl färsk persilja
2 msk balsamicovinäger
smör till stekning
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

1

1. Börja med att hetta upp en stor, djup gryta med smör. Fräs gul lök, vitlök & chili flakes tills löken blir karamelliserad.
2. Tillsätt de torkade kryddorna. Låt fräsa 1 minut. Tillsätt sedan tomatpurén och låt det fräsa ytterligare 1 min.
3. Höj värmen och i med köttet, låt det få färg. Vänd sedan runt potatis, morötter & paprikan. Lägg i lagerbladen.
4. Häll på tomaterna, genom att först krossa de hela tomaterna med handen. Fyll båda burkarna med vatten och häll så burkarna blir rena.
5. Låt sjuda på svag värme tills köttet är mört, gärna upp till 5 timmar. Vänd i persiljan.
6. Smaka av med balsamicovinäger, salt & peppar. Servera med créme fraîche & gott bröd.