KÖTT

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!

150

INGREDIENSER

600 g högrev
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
färsk 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 högreven. 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!