



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