

Beuf Bourguignon

m/ bagt mos

GRØNTSAGSFYLD:

6 små gulerødder
400 g små champignon
15 små skalotteløg
15 g smør til stegning.

BAGT MOS:

1 kg kartofler
2 – 3 spsk. Olivenolie
1 æg
salt og friskkværnet peber
2 spsk. friskhakket persille
8 køketter eller små gryder



Ingredienser: (4 prs)

1 kg oksebov
inderlår eller tykkam
2 spsk. hvedemel
salt og friskkværnet peber
2 – 3 skalotteløg eller 1 stort løg
3 fed hvidløg
2 gulerødder
1 porre
250 g tørsaltet bacon
2 spsk. olie til stegning
4 dl rødvin f.eks. bourgogne og evt. 2 dl øl
1 – 2 dl oksebouillon
2 kviste frisk timian
2 stilke persille.

Sådan gør du:

1. Skær kødet i store tern, og vend det i mel blandet med salt og peber. Snit løg, hvidløg, gulerødder og porre groft. Skær bacon i tykke strimler, og steg dem i olien i en tykbundet gryde. Tag dem op. Brun kødet. Tag det op. Fjern evt. lidt af fedtet, og steg alle grøntsagerne. Tilsæt kød og bacon, og hæld vin og evt. øl over. Kog i 5 minutter. Tilsæt bouillon, krydderurter, salt og peber og skru ned. Lad det simre under låg i 1½ - 2 timer. Tag timian og persille op af gryden, og smag saucen til.
2. Grøntsags fyld: Rens gulerødder og champignoner, og pil løgene. Kog gulerødderne i 6 - 8 minutter. Steg løgene møre i smør ved svag varme. Steg champignonerne i 1 – 2 minutter. Vend grøntsagsfyldet i retten lige før servering.
3. Bagt mos: Skræl kartofler, og skær dem i tern. Kog dem møre uden salt. Hæld vandet fra (gem lidt), og mos kartoflerne groft. Rør mosen blød med olie, æg, salt. Hæld vandet fra (gem lidt), og mos kartoflerne groft. Rør mosen blød med olie, æg, salt, peber, persille og evt. lidt af vandet. For del mosen i 8 køketter/små gryder og dryp med olie. Bag dem i ovnen ved 200° i 20 minutter.

Velbekomme!

