



Balsamkockt köttgryta

Ingredienser 4 personer

500 g	rostbiff
4 dl	vatten
2 msk	kalvfond
2 st	lagerblad
1 msk	rosmarin, färsk och hackad
3 msk	balsamvinäger
5 st	potatisar
1 st	palsternacka
4 st	salladslökar, eller 1 purjolök
250 g	färsk broccoli
1 tsk	maizena majsstärkelse
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar

Tillagning

En lättlagad gryta där man börjar med att koka köttet, sedan potatis och sist grönsakerna.

1. Skär köttet i 1 cm tjocka skivor och sedan i bitar.
2. Koka upp vatten, fond, lagerblad, rosmarin och balsamvinäger i en gryta. Lägg i köttet och koka under lock ca 20 min.
3. Skala och dela potatis och palsternacka i bitar. Lägg ner dem och koka ca 10 min till.
4. Skär salladslök och broccoli i bitar. Lägg ner dem i grytan. Koka ytterligare 3-4 min. Rör ut majsstärkelsen i lite vatten och håll ner i grytan. Koka upp. Smaka av med salt och peppar.