



Biffgryta med grönpeppar och konjak

Ingredienser

500-600	utskuren biff
g	
4 st	schalottenlökar
2 st	morötter
	smör
	salt
	nymald peppar
2 dl	crème fraiche
2 msk	kalvfond
1,5 dl	vatten
1 tsk	kinesisk soja
1 msk	dijonsenap
1 msk	grönpeppar, i lag
1 msk	konjak, kan uteslutas
1-1,5 dl	cornichonger
1 dl	hackad persilja

Tillagning

Grönpeppar, senap, konjak och cornichoner. Kan den här krämiga grytan bli annat än god? Klyftpotatis är gott till.

1 Skär köttet i strimlor. Skala och skär löken i klyftor. Skala och skiva morötterna.

2 Bryn köttet i smör i en stekpanna. Krydda med salt och peppar. Ställ åt sidan.

3 Fräs lök och morötter i smör i en traktörpanna. Tillsätt resten av ingredienserna, utom cornichoner och persilja, och koka upp.

4 Blanda ner köttet och koka under lock cirka 15 minuter. Vänd ner cornichonerna, smaka av med salt och strö över persilja.