



Boeuf Bourguignon

Ingredienser 4-6 personer

2 msk	Smör
1 kg	Nötkött, grytbitar
1 tsk	Salt
1,5 krm	Svartpeppar, nymald
1 msk	Tomatpure
2 msk	Mjöl
0,5 dl	Balsamvinäger
2 dl	Kalvbuljong
4 dl	Rött vin
280 gram	Sidfläsk
200 gram	Champinjoner
2 st	Vilösklyftor, grovhackade
1 Burk	Syllök, (utan spad)
1 msk	Örtkrydda, franska

Tillagning

1. Sätt ugnen på 175 grader. Hetta upp smör i en rymlig gryta och bryn grytbitarna i den, några åt gången. Salta och peppra.
2. Rör ner tomatpuré och låt fräsa med några minuter. Strö över mjöl och blanda väl.
3. Häll på balsamvinäger och låt koka in några minuter. Tillsätt kalvbuljong och rödvin. Sänk värmen och låt sjuda några minuter.
4. Strimla sidfläsk, skölj och skär champinjoner i kvartar samt skala och grovhacka vitlöksklyftorna. Stek hastigt i smör och häll ingredienserna i grytan tillsammans med syltlöken och rör om.
5. Låt puttra cirka 1,5 timmar i ugn och strö över örtkryddorna de sista 10 minuterna.