



## Färs bourguignon

Ingredienser 4 personer

---

400 g	nötfärs
1 st	gul lök
1 st	vitlösklyfta
1 st	morot, (ca 150 g)
1-2 st	blekselleri, stjälkar
2 msk	rapsoolja
2 msk	oxfond, koncentrerad, med rödvin (Bong)
3 dl	vatten
3 msk	syllök
0,5 tsk	timjan, torkad
5 st	timjankvistar, färska
1 st	sidfläsk, skiva
20 st	champinjoner, små
2 tsk	kinesisk soja
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
1 dl	rödvin

---

Tillbehör: kokt pasta, gärna gnocchi

### Tillagning

Boeuf bourguignon, den mustiga köttfärs grytan som går ganska snabbt att laga. Buljongen på oxfond med rödvin kan bytas ut mot 2–3 dl köttbuljong och 1–2 dl vin.

1. Skala och hacka lök, vitlök och morot. Ansa och hacka sellerin. Fräs grönsakerna i olja i i en gryta.
2. Stek köttfärsen på medelstark värme under omrörning tills den bli grynig. Lägg ner den i grytan. Vispa ur pannan med lite av fonden, håll skyn i grytan. Tillsätt resten av fonden, vatten, syltlök och timjan. Koka under lock ca 25 min.
3. Strimla fläsket. Fräs fläsk och champinjoner. Låt det koka med 10 min.
4. Smaka av med lite soja, salt, peppar och rödvin mot slutet av kokningen