



Boeuf bourguignon



10 personer

Som grund i min boeuf bourguignon har jag en klassisk god rödvinssås med mustigare smak. Sedan ligger mycket av hemligheten i det röka sidfläsket, champinjoner och steklöken. Som tillagningsmetod använder jag förresten ugnen. Bara att slänga in på kvällen och ta ut på morgonen. Det blir underbart gott.

- 1,5 kg** högre
- 2 msk** neutral matolja till stekning
- salt
- nymald svartpeppar
- 30 st** små champinjoner
- 400 g** varmrökt sidfläsk, skuret i små stavar
- 20 st** steklökar, skalade
- 3 msk** neutral matolja
- 5 dl** rött vin
- 8 dl** Knorr Professional Demi-Glace
- 5 g** färsk timjan
- 1 st** vitlöksklyfta, grovhackad

Gör så här

1. Skär köttet i stora bitar om 4x4 cm. Salta och peppra.
2. Bryn köttet på hög värme i matoljan. Det ska få ordentligt med färg. Ställ åt sidan.
3. Stek champinjoner, sidfläsk och lök gyllenbrunt i matolja, gärna i en stor gjutjärns gryta.
4. Slå på rött vin, vitlök och timjan.
5. Låt vinet koka in till hälften. Tillsätt Knorr Professional Demi-Glace.
6. Lägg i köttet och täck med en bit smörpapper och lock.
7. Ställ in i ugn på 90°C i ca 10 timmar. Köttet ska kännas riktigt mörta.
8. Servera grytan med en härlig potatispuré och hackad persilja.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.