

på tallriken

Boeuf Bourguignon med potatispuré



4 personer:

- 800 g högre
- 200 g rimmat sidfläsk
- 1 gul lök
- 2-3 morötter
- 1 oxbuljongtärning
- 5 dl vatten
- 3 msk oxfond
- 5 dl kraftigt och fruktigt rödvin
- 3 vitlöksklyftor
- 300 g champinjoner
- 1 kvist rosmarin
- 3 kvistar timjan
- 1 knippe persilja
- 2 lagerblad
- ½ dl mjöl
- 2 msk tomatpuré
- 2 msk vinbärsgelé
- 12 steklökar
- 2 msk smör
- salt och svartpeppar

Potatispuré:

- 1 kg potatis
- 1 ½ dl grädde
- 1 ½ dl mjölk
- 3 msk smör
- salt och vitpeppar från kvarn.

Gör så här:

1. Skär oxköttet i 3-4 cm stora bitar och fläsket i centimeterstora tärningar.
2. Skala och dela lök och morötter i grova klyftor och skivor.
3. Skala vitlöksklyftorna och skiva tunt. Knyt ihop kryddorna till en bukett med ett steksnöre. Spar några persiljekvistar som dekoration.
4. Bryn oxköttet och 2/3 av fläsket tillsammans med löken, morötterna och vitlöken i en stor stekpanna. Lägg över i en gjutjärns gryta och pudra över mjölet. Tillsätt tomatpurén, gelén, kryddbuketten, vinet och buljongen.
5. Låt puttra på svag värme i ca 3 timmar eller tills köttet är riktigt mörkt. Rör om i grytan lite då och då. Smaka av med salt och peppar.
6. Koka steklöken i ett par minuter så blir den lättare att skala.
7. Dela champinjoner. Bryn resterande fläsk med de hela steklöken och champinjoner. Salta och peppra.
8. Blanda ner i grytan.
9. Skala potatisen och koka i ca 20 minuter. Mosa med en potatisstomp och tillsätt smöret och gräddmjölen. Blanda till önskad konsistens och smaka av med finriven muskotnöt, salt och peppar.

Servera grytan med purén och dekorera med persilja.