

8. Bøf bourguignon med mos

Ingredienser

700 g bøf bourguignon
(oksekød i store tern)
200 g røget bacon u/svær
400 g champignon
20-25 chalotteløg (eller syltede perleløg)
2 fed hvidløg
½ - ¾ flaske rød bourgogne
2 spsk. hvedemel
Salt og peber
2 spsk. vindrukerneolie
Krydderbuket af:
1 bundt persille
1 kvist timian
1 laurbærblad
½ porre
1 kg kartofler til mos

Drys kødet med mel blandet med salt og peber.

Skær røget bacon i mindre terninger. Steg baconterne i sit eget fedt i en gryde. Tag de brunede baconterne op og læg dem til side.

Tilsæt olie og brun de pillede chalotteløg. (Bruges der syltede løg, skal de ikke brunes). Tag også løgene op.

Brun kødterne, evt. af et par gange. Kom løg og baconterne i gryden med det brunede kød. Tilsæt knust hvidløg. Kom krydderbuketten i. Hæld rødvin ved så kødet akkurat er dækket. Bring det i kog, læg et tætsluttende låg på, og lad retten simre ved svag varme til kødet er mørt. (ca. 1 time).

Rens og skyl champignon og, brun dem på en pande. Tilsæt champignon til retten ca. 10 minutter før den er færdig. Retten kan evt. jævnes lidt med en smørbole, hvis den ønskes lidt tykkere.

Server med kartoffelmos

