

Oppskrift

Boeuf Bourguignon



Klassisk Boeuf Bourguignon med norsk høyrygg av storfe er en sikker vinner i middagsselskapet. Inviter gjester på en varmende og velsmakende kjøttgryte fra Frankrike!

1

Slik gjør du

Skjær storfekjøttet i grove biter og bacon i strimler. Grovhakk løk og hvitløk, og skrell og del gulrøttene i ønskede biter.

Stek bacon med smeltet olje og litt smør, ettersom dette setter en god smak til alt som kommer etterpå.

Bruk gjerne en jerngryte eller en veldig tykkbunnet kjele med lokk så retten ikke brenner seg.

Løft ut baconet når det er sprøstekt og legg det i en bolle, men bevar fettene i gryta. Krydre kjøttet godt med salt og pepper, og brun det i omganger slik at det får en god stekeskorpe. Ha gjerne i litt mer olje/smør underveis om nødvendig.

Ta alt kjøttet ut av gryten, og fres løk, hvitløk og gulrøtter. Tilsett tomatpure, laurbær og timian. Legg så kjøtt og bacon tilbake i gryten og dryss over litt mel. Rør alt godt sammen og tilsett vin og god oksekraft.

Kok opp og la gryta syde i 1,5 time - gjerne mer hvis du har tid. Kjøttet skal bli helt mørt. Pass på gryta, og vend litt om underveis. Gryta skal syde og ikke koke, fordi da kan kjøttet bli tørt. Husk at lokket skal være på.

Skrell og stek finhakket sjalottløk og sopp gyllen i en stekepanne med mye smør. Del noen i to, men bevar de fleste hele. Ha så alt over i gryten, og la det putre videre til alt er mørt.

2

Lag potetmos

Kok potetene møre. Hell av vannet og tilsett smør, fløte, parmesan, salt og pepper. Bruk potetmoser og bland alt sammen til riktig konsistens, og smak til.

3

Servér gryta

Servér klassisk Boeuf Bourguignon med fløyelsmyk potetmos. Gjerne dryss litt parmesan og timian på toppen.

Vel bekomme fra den fransk.... norske bonden!

Synes du det tar for lang tid å lage Boeuf Bourguignon fra bunn av bør du prøve [vår nye middagsløsning!](#)
Her må du bare varme opp gryta og lage tilbehøret du ønsker.

Ingredienser

Du trenger

Gilde høyrygg av storfe	1 kg
Gilde Stjernebacon	200 g
Hvetemel	2 ss
Tomatpuré	2 ss
Hvitløksfedd	4 stk
Rødløk	1 stk
Gulrøtter	3 stk
Laurbærblad	2 stk
Timian	1 neve
Rødvin	5 dl
Oksekraft	2 dl
Sjampinjong	300 g
Sjalottløk	300 g
Smør eller olje til steking	
Salt & Pepper	

Potetmos

Poteter	8 stk
Fløte	0,5 dl
Smør	100 g
Parmesan (revet)	100 g

Allergener

- Gluten
- Soya
- Melkeprotein inkl laktose