**Boeuf Bourguignon**

**Ingredienser**

**1 gryta, för 15 personer:**

* 50-100 g rökt sidfläsk eller fläsksvål i bit
* ****200 g fina smålökar- skalade
* 2 stora morötter-skalade och skurna o grova bitar.
* 200 g champinjoner i stora tärningar
* 2 kg högrev, 3-4 cm-tärningar
* 4 msk rapsolja
* 5 st vitlöksklyftor
* 2 msk tomatpuré
* 80 g mjöl
* 2 flaskor fruktigt rödvin, helst Bourgogne (Pinot Noir)
* salt
* 1 nymalen peppar
* 1 st sockerbit eller 1-2 tsk rårörssocker
* 1-2 köttbuljongtärning
* 1 bukett persiljestjälkar
* 1 st lagerblad
* 1 kvist timjan

Garnering
* 200 g tärnat rökt sidfläsk
* 200 hela smålökar
* 200 g champinjoner
* 1 dl hackad persilja

**Gör så här**

1. Skär fläsket i grova skivor. Låt den smälta i en stor gryta medan du skalar morötterna och lökarna. Skär dem och champinjonerna i grova bitar. Lägg ner allsammans i grytan och bryn tillsammans med fläsket. Låt dem steka i ungefär 15 minuter utan lock. Rör om då och då.
2. Skär nötköttet i 3-4 cm-tärningar.
3. Hetta upp oljan i en stekpanna och bryn köttet i omgångar tills det fått färg. Lägg ner dem i grytan.
4. Krossa vitlöksklyftorna med en stor kniv och rör ner i grytan. Tillsätt tomatpurén och strö över mjölet om du vill att grytan ska få en simmigare konsistens. Rör om och värm upp grytan långsamt på spisen.
5. Tillsätt rödvinet och låt koka upp. Skumma
6. Salta lätt och tillsätt mald peppar, sockerbiten/rårörssockret, buljongtärning och kryddbuketten, rör om. Låt grytan sjuda långsamt på spisen i minst 1½ timme tills köttet är mört. Hit kan man förbereda och sedan gärna låta grytan stå att dygn eller två.
7. Bryn det rökta sidfläsket med de hela smålökarna och champinjonerna till garneringen. Lägg ner alltsammans i grytan strax före serveringen och strö över nyhackad persilja.

Serveras med gott potatismos/kokt potatis/ pasta och ev. gott bröd till.
Haricotsverts/ ärter i smör och en grönsallad är frivilliga tillbehör.

Drick gärna samma rödvin som du hade i grytan = en god bourgogne (Pinot Noir) som är fruktig och smakrik.

/ Sigrid ☺