

Långkoksgryta med morötter & dijonpepparrotssås

4 port.

Ingredienser:

500 gram högrev hel bit
1 msk smör att steka i
4 st morötter skalade och skurna i lagom bitar
1 st gullök skalad i klyftor
3 klyftor vitlök krossade
5 kvistar timjan färsk
1 st lagerblad stort
2,5 dl hönsbuljong
2,5 dl vitt vin torrt
2 msk tomatpuré
2 msk konjak
2-3 tsk Dijonpepparrotssås Cajom
2 msk gräddfil eller creme fraiche
1 tsk mjöl
2 msk bladpersilja färsk, hackad

Gör så här:

Lägg grönsakerna och kryddorna i botten av en gryta med lock. Klappa steken torr med hushållspapper, gnid båda sidor med olivolja och strö generöst med salt och peppar. Bryn steken i stekpanna tills en mörk skorpa på ena sidan, 3 till 5 minuter. Lägg ovanpå grönsakerna.
Vispa samman buljong, vin och tomatpuré. Häll blandningen i stekpannan och koka upp snabbt så att du får med köttskyn. Håll i grytan.
Låt grytan koka upp, sänk sedan värmen till låg och låt koka tills köttet faller lätt isär, minst 4 timmar, gärna över natten (8-10 timmar).
Tag upp köttet och sila skyn i en ny kastrull. Koka ihop skyn ca 10 min. Tillsätt konjak och pepparrotssås.
Blanda mjölet i gräddfil i en liten skål, rör i ett par matskedar av säsen och häll sedan gräddfilblandningen i säsen, vispa kraftigt för att blanda.
Koka på medelvärme, under omrörning, i 5 minuter för att blanda smakerna. Under tiden, skär köttet i mindre bitar. Lägg tillbaka köttet och grönsakerna i grytan och klipp lite bladpersilja över. Servera med kokt potatis eller mos.



Långkoksgryta med morötter & dijonpepparrotssås

4 port.

Ingredienser:

500 gram högrev hel bit
1 msk smör att steka i
4 st morötter skalade och skurna i lagom bitar
1 st gullök skalad i klyftor
3 klyftor vitlök krossade
5 kvistar timjan färsk
1 st lagerblad stort
2,5 dl hönsbuljong
2,5 dl vitt vin torrt
2 msk tomatpuré
2 msk konjak
2-3 tsk Dijonpepparrotssås Cajom
2 msk gräddfil eller creme fraiche
1 tsk mjöl
2 msk bladpersilja färsk, hackad

Gör så här:

Lägg grönsakerna och kryddorna i botten av en gryta med lock. Klappa steken torr med hushållspapper, gnid båda sidor med olivolja och strö generöst med salt och peppar. Bryn steken i stekpanna tills en mörk skorpa på ena sidan, 3 till 5 minuter. Lägg ovanpå grönsakerna.
Vispa samman buljong, vin och tomatpuré. Häll blandningen i stekpannan och koka upp snabbt så att du får med köttskyn. Håll i grytan.
Låt grytan koka upp, sänk sedan värmen till låg och låt koka tills köttet faller lätt isär, minst 4 timmar, gärna över natten (8-10 timmar).
Tag upp köttet och sila skyn i en ny kastrull. Koka ihop skyn ca 10 min. Tillsätt konjak och pepparrotssås.
Blanda mjölet i gräddfil i en liten skål, rör i ett par matskedar av säsen och häll sedan gräddfilblandningen i säsen, vispa kraftigt för att blanda.
Koka på medelvärme, under omrörning, i 5 minuter för att blanda smakerna. Under tiden, skär köttet i mindre bitar. Lägg tillbaka köttet och grönsakerna i grytan och klipp lite bladpersilja över. Servera med kokt potatis eller mos.



Långkoksgryta med morötter & dijonpepparrotssås

4 port.

Ingredienser:

500 gram högrev hel bit
1 msk smör att steka i
4 st morötter skalade och skurna i lagom bitar
1 st gullök skalad i klyftor
3 klyftor vitlök krossade
5 kvistar timjan färsk
1 st lagerblad stort
2,5 dl hönsbuljong
2,5 dl vitt vin torrt
2 msk tomatpuré
2 msk konjak
2-3 tsk Dijonpepparrotssås Cajom
2 msk gräddfil eller creme fraiche
1 tsk mjöl
2 msk bladpersilja färsk, hackad

Gör så här:

Lägg grönsakerna och kryddorna i botten av en gryta med lock. Klappa steken torr med hushållspapper, gnid båda sidor med olivolja och strö generöst med salt och peppar. Bryn steken i stekpanna tills en mörk skorpa på ena sidan, 3 till 5 minuter. Lägg ovanpå grönsakerna.
Vispa samman buljong, vin och tomatpuré. Häll blandningen i stekpannan och koka upp snabbt så att du får med köttskyn. Håll i grytan.
Låt grytan koka upp, sänk sedan värmen till låg och låt koka tills köttet faller lätt isär, minst 4 timmar, gärna över natten (8-10 timmar).
Tag upp köttet och sila skyn i en ny kastrull. Koka ihop skyn ca 10 min. Tillsätt konjak och pepparrotssås.
Blanda mjölet i gräddfil i en liten skål, rör i ett par matskedar av säsen och häll sedan gräddfilblandningen i säsen, vispa kraftigt för att blanda.
Koka på medelvärme, under omrörning, i 5 minuter för att blanda smakerna. Under tiden, skär köttet i mindre bitar. Lägg tillbaka köttet och grönsakerna i grytan och klipp lite bladpersilja över. Servera med kokt potatis eller mos.



Långkoksgryta med morötter & dijonpepparrotssås

4 port.

Ingredienser:

500 gram högrev hel bit
1 msk smör att steka i
4 st morötter skalade och skurna i lagom bitar
1 st gullök skalad i klyftor
3 klyftor vitlök krossade
5 kvistar timjan färsk
1 st lagerblad stort
2,5 dl hönsbuljong
2,5 dl vitt vin torrt
2 msk tomatpuré
2 msk konjak
2-3 tsk Dijonpepparrotssås Cajom
2 msk gräddfil eller creme fraiche
1 tsk mjöl
2 msk bladpersilja färsk, hackad

Gör så här:

Lägg grönsakerna och kryddorna i botten av en gryta med lock. Klappa steken torr med hushållspapper, gnid båda sidor med olivolja och strö generöst med salt och peppar. Bryn steken i stekpanna tills en mörk skorpa på ena sidan, 3 till 5 minuter. Lägg ovanpå grönsakerna.
Vispa samman buljong, vin och tomatpuré. Häll blandningen i stekpannan och koka upp snabbt så att du får med köttskyn. Håll i grytan.
Låt grytan koka upp, sänk sedan värmen till låg och låt koka tills köttet faller lätt isär, minst 4 timmar, gärna över natten (8-10 timmar).
Tag upp köttet och sila skyn i en ny kastrull. Koka ihop skyn ca 10 min. Tillsätt konjak och pepparrotssås.
Blanda mjölet i gräddfil i en liten skål, rör i ett par matskedar av säsen och häll sedan gräddfilblandningen i säsen, vispa kraftigt för att blanda.
Koka på medelvärme, under omrörning, i 5 minuter för att blanda smakerna. Under tiden, skär köttet i mindre bitar. Lägg tillbaka köttet och grönsakerna i grytan och klipp lite bladpersilja över. Servera med kokt potatis eller mos.

