

Biff bourguignon (verdens beste gryterett)



Har du planlagt neste søndagsmiddag allerede? Hva enn du har på gang så foreslår jeg at du dropper det til fordel for denne franske forførreren. Åh nei, du! Ikke la deg lure av de trauste ingrediensene og den enkle fremgangsmåten! Dette er festmat og smakseleganse forkledd i en rustikk og frynsete frakk. Server dette på nyttårsaften og du vil høste både ros og kos langt inn i det nye året. Og, du? Lag nok! Dette smaker ENDA bedre dagen derpå, rett ut av gryta med skje. Jeg bare nevner det.

Du trenger:

(Til ca 4 personer)

1 kg storfekjøtt, jeg brukte entrecôte, skåret i biter på ca 4x4 cm

1 stor kjøtt buljongterning

3 fedd hvitløk

1 ss provencekrydder

3 laurbærblad

10 sorte pepperkorn

4 ss tomatpuré

1 boks hermetiske tomater

150 g skogsbacon eller annet bacon, strimlet

1 stor rødløk, i båter (du kan også bruke 10-12 sjalottløk)

2 store gulrøtter, i tykke skiver

ca 0,5 sellerirot, i terninger

2 dl god rødvin (gjærne fra Burgund)

1 ss soyasaus

litt salt

hakket bladpersille evt basilikum, til pynt (kan sløyfes)

Potetmos, ris eller kokte poteter til servering.

Finn frem en jerngryte og en god stekepanne. Brun kjøttet, i omganger, i stekepannen og ha over i jerngryten. Ha litt vann i stekepannen og kok opp slik at du får med all kraften og smaken og hell det over i gryten. Tilsett så tomat, laurbær, pepper, hvitløk, krydder, buljongterning og tomatpuré og rør raskt rundt. Kok opp og sett på lokket. Skru ned varmen og la småkoke/syde i ca en time. I mellomtiden gjør du klar grønnsaker og bacon. Stek først bacon i stekepannen og tilsett etterhvert grønnsakene. La alt kose seg og få litt glans i pannen (ca fem minutter fra du tilsetter grønnsakene) Når timen har gått har du bacon og grønnsaker i gryten med

kjøttblandingen sammen med vin og soyasaus. Rør rundt, kok opp igjen og legg på lokket. Dette skal nå småkoke på lav varme i minst en time til, den blir i grunnen bare bedre og bedre av å stå. Smak før du evt tilsetter mer salt. Server med potet eller ris. Spis!

