



**Boeuf Bourguignon**

En rigtig klassiker tilsat en ekstra dosis grøntsager. Servér retten med hvidløgsstegte svampe.



Bedøm opskrift



60+ min



Okt – Dec



Dagligt grønt

## Ingredienser

4 pers.

### Bøf Bourguignon

2 løg

500 g rodfrugter fx gulerødder, pastinakker og knoldselleri

150 g bacon

600 g skært oksekød fx klump

2 spsk. hvedemel

2 spsk. smør

2 fed hvidløg

4 dl rødvin - Bourgogne

2 ½ dl oksebouillon

2 laurbærblade

rødvinseddike

salt og peber

### Hvidløgsstegte svampe

500 g blandede svampe

1 spsk. olivenolie

1 fed hvidløg

5 kviste bredbladet persille

salt og peber

*Opskrift og styling: Lone Kjær, Foto: Anders Schønemann*

# Tilberedning

- 1 Pil og hak løgene. Skræl rodfrugterne og skær i mundrette stykker. Skær bacon i tern.
- 2 Brun bacon i en stor stegegryde. Tag bacon op og brun løg og grøntsager et par minutter. Tag grøntsagerne op.
- 3 Skær kødet i tern og vend med mel.
- 4 Smelt smørret i gryden og brun kødet, lidt af gangen. Når kødet er brunet kommes det tilbage i gryden. Tilsæt grøntsager, bacon og presset hvidløg. Hæld vin og bouillon ved. Tilsæt laurbærblade, læg låg på gryden og lad det simre ved meget svag varme i ca. 2 timer til kødet er meget mørt.
- 5 Rens svampene og rist dem gyldne i olien på en pande tilsat hvidløg. Skyl og hak persille og vend med svampe.
- 6 Smag til med lidt rødvinseddike, salt og peber. Server med hvidløgssstegte svampe og evt. kartoffelmos.

