

Boeuf Bourignon

(5 personer)

1 kg	Benfritt oxkött
½ tsk	Kryddpeppar
¾ tsk	Timjan
2	Lagerblad
1	Krossade vitlösklyftor
2½ msk	Vetemjöl
½ flaska	Rödvin
1½ msk	Tomatpuré
150 g	Bacon
12	Smålökar
1	Morot
200 g	Champinjoner
	Smör, salt, peppar, persilja

Skär köttet i tärningar, salta och peppra. Bryn köttet i en stekpanna. Flytta över bitarna till en stor, trevlig gryta. Krydda, tillsätt vitlöken och dofta över med mjölet. Skär morötterna i skivor och lägg i. Häll över rödvinet. Häll i vatten tills det översta lagret är täckt. Blanda ner tomatpurén och låt grytan långsamt koka under lock.

Bryn under tiden bacon i stekpannan, tag upp och bryn de små skalade lökarna i fett. Flytta alltsammans över i den stora grytan och låt det långsamt småkoka i omkring 2 timmar.

Fräs samtidigt de hela champinjonerna långsamt i smör tills all vätska avdunstat men blanda inte ner dem i grytan förrän strax innan serveringstillfället. Strö finklippt persilja över den mustiga anrättningen och servera den rykande het med ris och sallad.