

Klassisk Boeuf Bourignon med champinjoner och smålök (4 port)

800 g	högreiv i bitar
1 msk	smör
1	morot
1	gul lök
2	vitlösklyftor
2 msk	tomatpuré
1 1/2 msk	vetemjöl
3 dl	rött vin
2 dl	vatten
1 krm	torkad timjan
1	lagerblad
12	steklökar
200 g	små champinjoner
150 g	skivad bacon
	Salt och peppar

+ 3 msk Bong Touch of Taste Oxfond - Lyfter smaken!

Gör så här:

1. Bryn köttet i en het stekpanna med smör, krydda med salt och peppar och lägg över i en rymlig gryta.
2. Skär morötterna, löken och vitlöken i skivor. Fräs dem i en stekpanna tillsammans med tomatpurén och lägg över allt i grytan med kött. Pudra över mjölet så att det fördelar sig jämnt. Tomatpurén och mjölet skall bli lite brynt.
3. Häll på vin, tillsätt timjan och lagerblad. Koka upp allt i grytan under omrörning.
4. Tillsätt fond och vatten så att det täcker. Låt grytan småputtra tills köttet är mört, det tar ca 1 1/2 timme. Förbered garnityret under tiden som köttet kokar klart.
5. Skala smålökarna. Det går lättare att få av skalet om man först ger dem ett uppkok i vatten och sedan spolar av dem med kallt vatten. Låt dem torka.
6. Skär baconet i strimlor och stek det i en stekpanna. Tillsätt champinjoner och löken när baconet har börjat släppa sitt goda fett. Stek ett par minuter och håll över i grytan.
7. Koka upp grytan och red den med lite mjöl som blandats ihop med rumsvarmt smör, som sedan klickas ner i grytan. Är den för tjock späder man istället med vatten och koncentrerad fond.