

# Bøf bourguignon

Opskrift til 4 personer

Bøf Bourguignon er en rigtig fransk klassiker som det meste af tiden bare står og passer sig selv. En genial gæsteret, som egner sig til mange mennesker og en god flaske rødvin.

## Ingredienser

### Bøf bourguignon

- 100 g bacon
- 350 g oksekød (bryst, inderlår eller tykkam) + lidt salt, peber og tørret timian
- 1 spsk. mel
- 15 g smør (1 stor spsk.)
- 4 skalotteløg (70 g)
- 4 fed hvidløg
- 230 g gulerødder
- 2 spsk. tomatpuré
- 0,75 liter vand + 1 bouillonterning (okse)
- 1/2 flaske rødvin
- 4 laurbærblade
- 1 stor håndfuld frisk timian
- 1 tsk. tørret timian
- 250 g champignon
- salt og peber

### Kartoffelmos med søde kartofler

- 500 g søde kartofler
- 250 g kartofler
- 1/2 tsk. salt
- 2 spsk. smør
- 2 spsk. fløde eller mælk

## Sådan gør du

### Bøf bourguignon

1. Start med at skære bacon ud i mindre tern og steg den sprød. Læg det til side på et stykke køkkenrulle til servering
2. Skær oksekødet i tern (ca. 2,5\*2,5 cm), vend dem rundt i melet
3. Kom lidt smør i støbejernsgryden og lad det smelte, brun kødet af og drys med salt, peber og tørret timian. Læg det til side på en tallerken. Det skal kun lige brunes 30 sekunder på hver side.
4. Hak løg og hvidløg fint og kom lidt ekstra smør i gryden. Steg begge dele til det er gennemsigtigt.
5. Skær gulerødderne i mindre tern og kom dem ned i gryden - vend det rundt i et par minutter
6. Kom så tomatpuré, vand, bouillonterning, rødvin og laurbærblade i gryden og rør rundt. Kom kødet tilbage i gryden igen og kom et låg på.

7. Hak timian fint og kom ned ned i gryden. Lad det hele simre i 1,5 time. Lav kartoffelmosen når der er en lille halv times tid tilbage.
8. Rengør champignon og skær dem i kvarte. Kom disse ned i gryden og lad den få 15 minutter mere under låg.
9. Smag til med timian, salt og peber

### **Kartoffelmos med søde kartofler**

1. Skræl sød kartoffel og kartofler og skær dem i mindre tern
2. Kog dem i letsaltet vand til de er møre
3. Kom dem i en skål og mos dem med en gaffel, kom smør, fløde og salt ved og rør sammen