

Gryderet med oksekød

Opskrift til Nok til 4 voksne

Ingredienser

Gryderet

- 3 spsk. olie til stegning
- 600 g skært oksekød
- 150 g bacon
- 1 spsk. paprika
- 1/2 tsk. peber
- 1 tsk. salt
- 3 små gulerødder
- 1 løg
- 1 peberfrugt
- 1 håndfuld cherrytomater
- 200 g broccoli
- 2 spsk. tomatpuré
- 1 dl vand
- 1/2 liter madlavningsfløde (jeg brugte 18 %) du kan også bruge piskefløde
- 1/2 spsk oregano

Sød kartoffelmos

- 700 g sød kartoffel
- 1-1,5 liter vand
- 1/2 tsk. salt
- 3 spsk. skyr eller cremefraiche

Sådan gør du

1. Kom olie i en pande eller en wok og kom kød, paprika, salt og peber på panden, rist det hurtigt af (bare så det får lidt farve på alle leder og kanter, men stadig er rå inden i)
 2. Tag kødet af panden og kom det i en skål (sammen med den væske det har afgivet)
 3. Kom nu bacon på panden og svits det sprødt
 4. Skær imens grøntsagerne i den størrelse du ønsker.
 5. Tag bacon af og kom også dette i en skål.
 6. Brug blot fedtet fra din bacon til at stege grøntsagerne i.
 7. Når grøntsagerne er blevet let bløde og møre, tilsætter du tomatpuré og vand og vender det rundt på panden. Tilføj nu kødet igen + væsken herfra og kom låg på og giv det mindst 30 minutter. Gerne mere.
 8. I mellemtiden kan du lave din kartoffelmos: Rengør de søde kartofler og skær dem i mindre stykker (jeg beholdt skrællen på). Kom vandet i en gryde og få det op at koge, når det gør det – tilsæt de søde kartofler. Når det har kogt, moses de i en skål med salt og creme fraiche
-
1. Tilbage til retten: Kom fløden ved og smag til med oregano og evt. lidt mere salt og peber
 2. Anret nu din søde kartoffel mos sammen med din wokret og drys lidt forårsløg og bacon på toppen.