



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Spezzatino di manzo – Italiensk storfegryte med grønne linser, persille og grove bagetter

Italiensk storfegryte

2 stk gulrøtter
1 stk gul løk
1 stk bakepotet
1 stk hvitløksfedd
½ bunt bladpersille
1 pakke basilikum og oregano
125 g grønne linser
1 boks hakkede tomater
1 pakke oksebuljong
325 g storfeknoke sous vide
5 dl vann ^B
2 ss rødvinseddiker ^B

Bagetter

½ pakke grove bagetter

Topping

½ bunt bladpersille
1 ss olivenolje ^B

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Italiensk storfegryte, forberedelse:** Skrell og kutt gulrøttene, løken og bakepoteten i grove terninger. Skrell og finhakk hvitløken. Skyll bladpersillen, og sorter bladene og stilkene hver for seg. Kutt persillestilkene i mindre biter.

3. **Italiensk storfegryte:** Varm opp en vid kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene og persillestilkene i 4–5 minutter, til de får litt farge. Krydre med salt, pepper og basilikum- og oreganokrydderet.

4. **Italiensk storfegryte, fortsettelse:** Ha i de grønne linsene, de hakkede tomatene, oksebuljongen, 5 dl vann og 2 ss rødvinseddik (se tips). Kok opp, og la gryten småkoke på middels lav varme i omtrent 20 minutter. Etter 20 minutter rører du inn storfeknoken og kraften fra pakken, og koker det hele videre i omtrent 5 minutter. Rør om underveis. Smak til med salt og pepper.

5. **Bagetter:** Tilbered bagettene som anvist på pakken. Del bagettene i skiver på langs før servering.

6. **Topping:** Finhakk resten av bladpersillen. Topp retten med bladpersillen og litt olivenolje ved servering.



TIPS!

Eddiken kan byttes ut med en skvett rødvin, hvis du har det på lur. Server litt god olivenolje til bagettene.