



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gresk stifado med storfekjøtt, mandelpotetmos og persille

Mandelpotetmos

400 g mandelpoteter

🏠 1 ss smør

🏠 1 dl melk

Gresk stifado

1 stk hvitløksfedd

1 stk gul løk

2 stk gulrøtter

100 g aromasopp

250 g strimlet

storfekjøtt

½ pakke kryddermiks

med fennikel og pepper

1 boks hakkede tomater

1 pakke oksebuljong

🏠 2 dl vann

🏠 ¼ ts malt kanel

🏠 2 ss eplesider-,

rødvins- eller

hvitvinseddik

🏠 1 ts sukker/honning

Tilbehør

1 bunt bladpersille

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

- 1 Mandelpotetmos:** Skrell potetene hvis du vil, og del dem i to hvis de er store. Kok potetene i usaltet vann i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Gresk stifado:** Skrell og finhakk hvitløken. Skrell og kutt løken og gulrøttene i terninger. Børst soppen fri for jord, og del dem i fire båter. Varm opp en vid kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter. Tilsett grønnsakene, og stek det hele videre i 3–4 minutter, til grønnsakene er gylne. Tilsett halve pakken med kryddermiksen, de hakkede tomatene, 2 dl vann, oksebuljongen og ¼ts kanel. Gi det hele et oppkok, og la gryten småkoke i 10–15 minutter. Smak til med 2 ss eddik, 1 ts sukker, salt og pepper.
- 3 Mandelpotetmos, fortsettelse:** Hell vannet av potetene, og la dem dampe seg tørre i kjelen i ett minutt. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene med 1 ss smør. Spe på med 1 dl melk, litt etter litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt.
- 4 Tilbehør:** Skyll og finhakk bladpersillen, og topp retten med den.

Tips fra kokken: Kutt potetene i båter og vend de i salt, pepper og olje. Ha potetbåtene i en ildfast form og bak dem i ovnen ved 210 grader varmluft i omtrent 20 minutter.