



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mørkøkt oksegryte med bacon, servert med potetmos, tyttebær og persille

Potetmos

350 g poteter
1–2 dl lettmeik
🏠 1 ss smør

Mørkøkt oksegryte

2 stk gulrøtter
1 stk sjalottløk
100 g sjampinjong
250 g langtidskokt storfebog
150 g bacon
½–1 pakke rødvinssaus
1 pakke oksebuljong
🏠 1 ss smør
🏠 1 ss hvetemel
🏠 2 dl vann

Servering

1 bunt bladpersille
1 pakke røtte tyttebær

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Potetmos:** Skrell potetene og kok dem i usaltet vann i 25–30 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Mørkøkt oksegryte, forberedelse:** Skrell gulrøttene og sjalottløken, og børst vekk eventuelle jordrester fra soppen. Kutt gulrøttene i to på langs, og deretter i tykke skiver på skrå. Kutt sjalottløken itykkelinger og soppen i båter. Ta bogen ut av pakken, men ta vare på kraften.
- 3 Mørkøkt oksegryte:** Varm opp en stor gryte til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet under omrøring i omtrent 4 minutter, eller til det er gyllent. Ha baconet over på en tallerken. Stek soppen, løken og gulrøttene i baconfettet i 2 minutter under omrøring. Smelt 1 ss smør i gryten, og rør inn 1 ss hvetemel. Tilsett baconet, bogen og kraften fra pakkene, rødvinssausen, oksebuljongen og 2 dl vann.
- 4 Mørkøkt oksegryte, fortsettelse:** Gi det hele et raskt oppkok, og skru ned til middels varme. La gryten småkoke under lokk i 10–15 minutter, eller til grønnsakene er møre og kjøttet har falt litt fra hverandre. Smak til med salt og pepper.
- 5 Potetmos, fortsettelse:** Hell vannet av potetene, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene sammen med 1 ss smør. Spe på med 1–2 dl melk, litt og litt, under omrøring, til mosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.
- 6 Servering:** Skyll og grovhakk persillen. Topp gryten med persillen ved servering, og server de røtte tyttebærene ved siden av.