



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min 👤 2 porsjoner

Rødvinsgryte med kvernet storfekjøtt, rotgrønnsaker, sopp og fullkornsris, toppet med sprø urtekrutonger

Fullkornsris

135 g fullkornsris

Rødvinsgryte

1 stk gul løk

2 stk gulrøtter

200 g kålrot

100 g sjampinjong

300 g kjøttdeig

1 pakke rødvinssaus

🏠 ½ dl vann

Topping

40 g krutonger

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

1 Fullkornsris: Kok risen som anvist på pakken.

2 Rødvinsgryte: Skrell løken, gulrøttene og kålroten, og børst soppen fri for jord. Kutt løken, gulrøttene og kålroten i jevnstore terninger. Del soppen i to hvis de er store.

3 Rødvinsgryte, fortsettelse: Varm opp en stor gryte til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter. Tilsett løken, gulrøttene, kålroten og soppen, og stek videre i 3 minutter. Ha i rødvinssausen og ½ dl vann, og kok det hele på lav varme i 10 minutter. Smak til med salt og pepper.

4 Topping: Topp gryten med urtekrutongene ved servering.

Tips fra kokken: Du kan også steke rotgrønnsakene, soppen og løken i en stekepanne med litt smør, og servere dem ved siden av gryteretten.