



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Spezzatino di manzo - Oksekødsstuvning med belugalinser og persille

Det skal du bruge

½ stk løg
1 stk bagekartoffel
2 stk gulerødder
1 fed hvidløg
½ pk bredbladet persille
½ pose urte kryddermix
½ dl rødvin cooking wine
60 g belugalinser
½ dåse hakkede tomater
½ pose oksebouillon
300 g oksesteg af tykkam
1 stk brød

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Pil løg og skær dem i grove tern. Skræl kartoffel og gulerødder og skær i tern. Pil og hak hvidløg fint. Skyl persille og pluk bladene af (gem stilkene til senere). Hak bladene fint.
2. **Spezzatino di manzo:** Varm en gryde op med lidt olivenolie til middel varme. Steg grøntsagerne i 4-5 min. til de har fået lidt farve. Tilsæt urtemix, rør rundt og tilsæt rødvin og lad det koge ind til det halve. Tilføj linser, hakkede tomater, persillestilke, bouillon og 3 dl vand. Kog op og skru ned, så det simrer i ca. 20 min. Skær kødet i store tern og kom det i gryden sammen med væden fra kødet. Lad det koge videre 5-7 min. Rør i det jævnlige. Smag til med salt og peber.
3. Varm brødet på en brødrister.
4. Servér Spezzatino di manzo drysset med hakket persille og varmt brød.