



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Boeuf bourguignon servert med trøffel-potetpurè og konfitert hvitløksgremolata

Boeuf Bourguignon

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

Potetpurè

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

Hvitløksgremolata

3 stk hvitløksskall
1 stk sitron
1 bunt bladpersille
🏠 1 dl olivenolje

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- Boeuf Bourguignon, forberedelse:** Skrell gulrøttene og sjalottløken, og børst vekk eventuelle jordrester fra soppene. Kutt gulrøttene i to på langs, og deretter i grove skiver på skrå. Kutt sjalottløken i ringer på omtrent 1 cm, og hver sopp i 4 båter. Ta bogen ut av pakken, men ta vare på kraften.
- Potetpurè:** Skrell potetene og kok dem i usaltet vann i 25–30 minutter, eller til de er gjennomkokte. Sil 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 pureen har ønsket konsistens. Om dere ønsker en glattere potetpurè kan den presses igjennom et dørslag. Smak til med trøffeloljen, salt og pepper.
- Boeuf Bourguignon:** 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 soppene, løken og gulrøttene fra steg 1 i baconfettet i 2 minutter. Smelt 1 ss smør i gryten, og vend inn 1 ss mel. Tilsett baconet, bogen og kraften fra pakken, rødvinssausen, oksebuljongen og 2 dl vann.
- Boeuf Bourguignon, 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 gryten med salt og pepper.
- Hvitløksgremolata:** Skrell og kutt hvitløken i tynne skiver. Skyll sitronen og persillen. Finriv skallet (kun det gule) fra sitronen på et rivjern. Varm opp 1 dl olivenolje i en liten kjele på middels høy varme, og ha i hvitløken. La hvitløken småkoke i omtrent 3 minutter. Avkjøl oljen i et par minutter, og ha i persillen og sitronskallet. Kjør det hele sammen med en stavmikser, og smak til med saft fra sitronen, salt og pepper.