



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

Fullkornsris

125 g fullkornsris

Rødvinsgryte

1 stk gul løk
2 stk gulrøtter
200 g kålrot
100 g aromasopp
300 g kjøttdeig
1 pakke rødvinssaus
🏠 ½ dl vann

Topping

40 g krutonger med urter

🏠 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.
- 5** God middag!

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