



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Høstgryte med mørkøkt storfeknoke, belugalinser, gulrøtter og grove bagetter

Høstgryte

2 stk gulrøtter
 1 stk gul løk
 1 stk bakepotet
 1 stk hvitløksfedd
 ½ bunt bladpersille
 1 pakke basilikum og oregano
 125 g belugalinser
 1 boks hakkede tomater
 1 pakke oksebuljong
 300 g storfeknoke sous vide
 🏠 5 dl vann
 🏠 2 ss rødvinseddiker

Bagetter

½ pakke grove bagetter

Topping

½ bunt bladpersille
 🏠 1 ss olivenolje
 🏠 olje
 🏠 salt
 🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Høstgryte, forberedelse:** Skrell og kutt gulrøttene, løken og bakepoteten i grove terninger. Skrell og finhakk hvitløken. Skyll bladpersillen, og sorter bladene og stilkene hver for seg. Kutt persillestilkene i mindre biter.
- 3 **Høstgryte:** Varm opp en vid kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene og persillestilkene i 4–5 minutter, til de får litt farge. Krydre med salt, pepper og basilikum- og oreganokrydderet.
- 4 **Høstgryte, fortsettelse:** Ha i linsene, de hakkede tomatene, oksebuljongen, 5 dl vann og 2 ss rødvinseddik (se tips). Kok opp, og la gryten småkoke på middels lav varme i omtrent 20 minutter. Etter 20 minutter rører du inn storfeknoken og kraften fra pakken, og koker det hele videre i omtrent 5 minutter. Rør om underveis. Smak til med salt og pepper.
- 5 **Bagetter:** Tilbered bagettene som anvist på pakken. Del bagettene i skiver før servering.
- 6 **Topping:** Finhakk resten av bladpersillen. Topp retten med bladpersillen og olivenolje ved servering.

Tips fra kokken: Eddiken kan byttes ut med en skvett rødvin, hvis du har det på lur. Server litt god olivenolje til bagettene.