



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:** Tilberedbagettene 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.