

Oppskrift

Provencalsk kjøttgryte med hvitvin



1

Skrell småløk og del bacon i biter. Ha olje og bacon i medium varm gryte og fres bacon til gyllent. Ta opp baconet og legg til side. Tilsett løk og brun løken i 5 minutter.

2

Finsnitt hvitløk, del fennikel, gulrot og sellerirot i biter, tilsett grønsakene i gryten, brun i ca. 5 minutter.

3

Skrell en remse appelsinskall, press ut saften av appelsinen og ha i gryten sammen med urter, hvitvin, kjøttkraft og sousvidekokt storfekjøtt. Legg på lokk og la småkoke i 30-40 minutter eller til grønnsakene er møre. Ta av lokket mot slutten av koketiden for å redusere væskemengden.

4

Skrell og del poteter i grove biter, kok i lettsaltet vann til møre. Hell av vannet og mos sammen med smør, melk og olivenolje. Smak til med salt og pepper.

5

Ta opp urte- buketter og appelsinskallet, og oksegryten server med potetmos og eventuelt ekstra bacon på toppen.

Ingredienser

Småløk	10 stk
Gilde Bacon	200 g
Olje til steking	2 ss
Hvitløksfedd	4 stk
Fennikel	1 stk
Gulrøtter	4 stk
Sellerirot	0,25 stk
Appelsin	1 stk
Herbes de Provence bukett (timian, rosmarin, laurbærblad og ev. oregano)	1 stk
Hvitvin	3 dl
Kjøttkraft	4 dl
Gilde sousvidekokt storfekjøtt	500 g
Potetmos	
Poteter	500 g
Smør	50 g
Melk	1 dl
Olivenolje	2-3 ss
Salt og pepper	