

Oppskrift

Langtidskokt Urfe høyrygg med øl



1

Grovhakk løk og skjær bacon i små biter. Del kjøttet i store terninger og krydre med salt og pepper. Skrell sjalottløk og del ev. de største løkene i to.

2

Fres løk og bacon i en stor gryte på lav varme til gyllent. Legg til side. Brun kjøttet i gryten. Gjør dette i puljer med litt olje slik at alle bitene får en gyllen stekeskorpe. Brun så sopp og småløk i noen minutter før kjøtt, løk og bacon has tilbake i gryta.

3

Hell over øl og tilsett tørket steinsopp og timian. Kok opp og la småkoke under lokk i ca. 1 time. Skrell og del gulrot, kålrot og sellerirot i biter og ha i gryta. La småkoke videre i 1 time til kjøttet er helt mørt. Smak til med salt og pepper.

Tips!

Fjern gjerne noe av fettete ved å sette gryta kaldt slik at fettete stivner på toppen og kan løftes av. Kok opp gryta igjen. Ønsker du en tykkere saus kan du tilsette litt maizena.

Produkter i denne oppskriften

Bacon Ternet 2kg Pk



Ingredienser

Urfe Høyrygg	1,2 kg
Løk	1 stk
Gilde Bacon ternet	200 g
Sjalottløk, små	400 g
Sjampinjong	250 g
Mørkt øl (ikke bittert)	9 dl
Sopp	50 g
Kvister med timian	4 stk
Gulrot	4 stk
Kålrot	0,5 stk
Sellerirot, liten	1 stk