

Boeuf Bourguignon

För 4 personer

100 gram rökt sidfläsk
400 gram morötter (ca 4 st)
250 gram gul lök (ca 2 st)
250 gram champinjoner
800 gram högrev
2 vitlösklyftor
2 cl cognac
½ liter rödvin från Bourgogne
Salt och nymalen peppar

1. Skär fläsket i tunna skivor.
2. Skala morötterna och skiva dem tunt. Skala och hacka lökarna och skiva champinjonerna.
3. Skär köttet i fingertjocka skivor.
4. Bred ut hälften av fläskskivorna i en tjockbottnad stekgryta. Fördela hälften av morotsskivorna och lökhacket ovanpå. Lägg sedan i hälften av köttskivorna, salta och peppra. Pressa i en vitlösklyfta. Tillsätt resterande lök och morötter, och ovanpå detta de sista köttskivorna. Salta, peppra och pressa i den andra vitlösklyftan. Täck med champinjoner. Lägg slutligen i resterande fläskskivor och håll i cognac och rödvin.
5. Lägg på locket. Tillaga på lägsta värmen på spisen i 4-5-timmar eller sätt in grytan i ugnen i 175 – 200 grader i ca 3 timmar. Tänk på att grytan måste tåla värme och att locket sitter tätt.
6. Servera grytan med kokt potatis och haricots verts.