

## Oxsvansragu

### För 4 personer

12 bitar oxsvans  
2 dl vetemjöl  
50 gram smör  
150 gram rotselleri  
2 morötter  
1 gul lök  
3 vitlösklyftor  
2 timjankvistar  
4 lagerblad  
½ flaska rödvin  
2 msk kikkomansoja  
1 dl oxbuljong  
200 gram skogschampinjoner  
12 pärlökar  
1 msk smör  
1 dl madeira  
Salt och vitpeppar

---

1. Vänd oxsvansen i vetemjålet och bryn i smöret i en stor gryta.
2. Skala och finhacka rotselleri och morötter, skala och skär lök och vitlök i grova bitar.
3. Tillsätt rotfrukterna, timjan, lagerblad, rödvin, soja och oxbuljong till grytan och sjud i 1 ½ timme tills köttet börjar lossna från benet.
4. Bryn pärlökar och skogschampinjoner i smör. Tillsätt detta tillsammans med madeira i grytan och sjud i 5 minuter. Smaka av med salt och peppar.
5. Servera ragun tillsammans med pressad potatis, gelé och heminlagda gurkor.