

# Burgundisk köttgryta

## *Ingredienser*

4 portioner

500 g högrek, tärnad 2x2 cm  
1 morot, i bitar  
1 gul lök, i bitar  
2 msk flytande matfett  
2 msk tomatpuré  
2 dl rödvin  
4 dl köttbuljong  
2 vitlöksklyftor, hackade  
1 tsk timjan  
2 lagerblad  
10 svartpepparkorn, krossade  
salt

200 g smålökar, skalad  
150 g champinjoner, i bitar  
1 morot, skivad  
1 msk flytande matfett

700 g potatis

## *Gör så här*

Bryn köttet i matfett i en stekpanna, lite i taget och lägg över i en gryta. Fräs morot och lök i pannan. Häll fräset i grytan. Tillsätt tomatpuré, rödvin, buljong, vitlök och kryddor. Smaksätt med salt. Koka upp och sjud under lock på svag värme ca 45 min. Späd eventuellt med lite vatten.

Förväll smålöken några min i kokande vatten. Bryn tillsammans med svamp och morot i matfett. Lägg fräset i grytan och sjud ytterligare 15 min.

Servera med kokt potatis.