

Johnny´s

Boeuf bourguignon- Burgundisk köttgryta med trattkantarell från Wermlands Skogsförråd

Här kommer ett recept på en fransk klassiker i Svensk tappning

Traditionellt lagas rätten av nötkött med champinjoner men här sätter vi en prägel av svensk natur på grytan

Ingredienser 4 portioner:

- 700 gram grytbitar av älg eller nötkött
- 100 gram rimmat stekfläsk i tärningar ca 1x1 cm
- 200 gram färska eller 18 gram torkade trattkantareller från Wermlands Skogsförråd
- 3 msk smör
- 12 små hela steklökar
- 1 st morot
- 2 msk tomatpuré
- 1 vitlöksklyfta
- 3 dl rött vin
- 5 dl oxford eller 5 dl vatten och ett par rejäla märgben som rostats i 225 grader varm ugn i 20-30 minuter
- 1 krm timjan
- 1 lagerblad
- 3/4 dl vetemjöl utvispad i 1,5 dl kallt vatten till redning
- 30 gram hackad mörk choklad med 70 % kakaohalt
- Salt och peppar efter smak

Så här gör du:

1. Bryn grytbitarna med smör i en het rymlig stekgryta, tillsätt färsk svamp som får steka med i 5-10 minuter när köttet fått färg. (torkad svamp smulas direkt i rätten när vätskan tillsatts)
2. Sänk värmen och tillsätt morot och gul lök i grytan tillsammans med tomatpurén och svetta ingredienserna i några minuter på medelvärme
3. Häll på vin och oxford eller vatten och märgben, tillsätt timjan, vitlök, salt och peppar samt lagerblad.
4. Låt grytan småputtra tills köttet är mört, det tar ca 1 1/2 timme.
5. Förbered garnityret under tiden grytan puttrar. Skär fläsket i tärningar och stek på medelvärme till det fått fin färg, tillsätt steklökarna och låt dom svettas med fläsket på låg värme några minuter
6. Lägg fläsk och smålökar i grytan när du kontrollerat att köttet är mört
7. Tillsätt redningen och låt grytan puttra på svag värme i 5 minuter
8. Tillsätt chokladen och smaka eventuellt av med salt och peppar

Servera grytan med kokt potatis, smörstekta morötter och något gott att dricka

