

# Anders Carlssons Boeuf Bourguignon

Lagom för fyra personer.

Ett knappt kilo högrev.

200 gr rimmat stekfläsk.

200 gr champinjoner.

200 gr steklök.

2-3 vitlöksklyftor.

kalvbuljong 1 flaska rött vin (fruktigt och fylligt).

Smör/olja att steka i.

Tärna ner fläsket och stek det på ganska svag värme i en stor gryta. Det ska steka såpass länge att fettets "kokar ur och försvinner". Under tiden, klyfta champinjoner och stek dem till lagom färg vid sidan av. Skala och stek lökarna hela vid sidan av. Skala och krossa vitlöksklyftorna. Tärna upp köttet i lagom bitar, inte för smått då kokar det bara sönder alldeles för mycket. Bryn köttet på hög temperatur i smör i en panna vid sidan av. Köttet ska få stekyta men inte bli genomstekt. När fläsket börja bli torrt, d.v.s. det allra mesta av fettets är borta, släng i vitlök, steklök och champinjoner. Släng sedan i köttet i takt med att det blir brynt om inte allt redan är färdigt. Häll i kalvfond, var lite försiktig i början så det inte blir för salt på slutet. Häll i vinet. Om köttet inte är täckt med vätska får man hälla i lite vatten. Låt puttra under lock på svag värme i minst tre timmar, gärna fyra. Smaka av på slutet, nu går det att ha i mer kalvfond för att få mer "umami". Vill man så kan man salta och vitpeppra lite. Om man vill ha såsen lite tjockare kan man ösa ur lite sås i en kastrull bredvid och reda med mjöl och sedan hälla tillbaka i grytan.

Koka potatis och blanda därefter ner rejält med smör, salt och vitpeppar. Mosa med ballongvisp och vispa runt. Späd med mjölk till önskad konsistens. Lite i taget, det går åt mindre än man tror.