

recept.nu



## Mustig köttgryta som heter duga

av Rikard - Stockholm

Halv åtta hos mig,

En mör och fyllig njutning att samla vännerna kring. Grytan serveras med jordärtskocksmos, sockerärter och vitt bröd. Tänk på att grytan gärna ska koka i nästan 3 timmar för att köttet ska bli riktigt mörjt!

### Dryck

Till denna gryta ett vin som också heter duga. En Bordeaux, mera klassiskt kan det inte bli! **Château de Seguin**, 3958. Ett tips för lyckad matchning är att ha samma vin i grytan!

### Rickard från Stockholm lagade även Chèvretoast med mango chutney Kladdkaka Black and White

Receptet är från tv-programmet **Halv åtta hos mig** och därmed komponerat av en amatörkock. Recept.nu kan därför inte gå i god för receptet.

## Ingredienser

### KÖTTGRYTA

2 pkt bacon (à 140 g)

800 g nötkött, tärnat i 3x3 cm tärningar

2 st gul lök, skurna i centimetertjocka ringar

3 st schalottenlök, halverade

1 st morot

## Gör så här

- 1 Köttgryta  
Bryn nötköttet i en separat stekpanna (gärna gjutjärn).
- 2 Påbörja grytan med att steka bacon.
- 3 Lägg till mellanstora bitar gul lök och schalottenlök när baconet börjar bli färdigstekt.
- 4 Tillsätt vitlöken.
- 5 Späd med de krossade tomaterna och tillsätt därefter i rask följd rödvin.

1 st palsternacka

---

3 st vitlöksklyftor

---

800 g krossade tomater

---

0.5 l rött vin

---

3 st lagerblad

---

0.5 dl kalvfond

---

1 kapsel vegetabilisk fond du chef

---

3 dl vatten

---

5 msk tomatpuré

---

2 msk soja

---

2 msk smör

---

timjan

---

10 st champinjoner, eller annan svamp

---

salt

---

peppar

---

## JORDÄRTSKOCKSMOS

0.5 kg potatis, mjölig

---

10 st jordärtskockor

---

4 msk smör

---

0.5 dl grädde

---

0.5 dl riven ost

---

persilja

---

6 Fortsätt med vatten, kalvfond och den vegetariska fonden.

---

7 Skeda i tomatpuré och soja och svep ner nötköttet.

---

8 Lägg i lagerblad och löva av 5-6 timjanstänger och lägg i bladen.

---

9 Salta och peppra.

---

10 Låt bubbla länge på låg värme utan lock.

---

11 Om man går över 3 timmar kan man behöva titta till och kanske späda vid behov. Då tar man lämpligen lite fond och vatten. Man bör inte gå under 2 timmar.

---

12 Någon halvtimme innan man betraktar grytan färdig så sveps slantade moroten, palsternackan, samt champinjoner eller annan svamp ner. (Torkad svamp något tidigare, färsk svamp något senare).

---

13 JordärtskocksmosKoka upp vatten i en kastrull.

---

14 Skala potatisen och jordärtskockorna och svep ner i det kokande vattnet.

---

15 Låt koka 15-20 min.

---

16 Känn efter när det är klart med en gaffel. När gaffeln sjunker in utan motstånd så är det klart.

---

17 Sätt ugnen på 200 grader.

---

18 Mosa potatis och jordärtskockor och rör ner smör och grädde.

---

19 Häll upp i form och strö osten över.

---

20 Gratinera i ugn 5-10 min tills osten fått fin färg.

---

21 Sprinkla klippt persilja över innan servering.

---

salt

## TILLBEHÖR

200 g sockerärter (eller gröna bönor)

1 msk smör

1 st vitlöksklyfta

vitt bröd

**22** Tillbehör  
Skölj av sockerärtorna (eller bönorna) och låt rinna av väl.

**23** Värm smör på stekpannan och vänd ner sockerärtorna.

**24** Pressa omedelbart därefter vitlöksklyftan och rör hela tiden så vitlöken inte blir bränd.

**25** Stek maximalt 3 minuter eller precis när det börjar få färg.

**26** Servera grytan med mos och sockerärter, och gärna vitt bröd till.

ANNONS: