



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 2 porsjoner

GL 028_2

Mørkøkt storfebog med poteter, rotgrønnsaker, pepperrotsaus og frisk persille

Kokte rotgrønnsaker og poteter

2 stk gulrøtter
300 g kålrot
350 g poteter

Mørkøkt storfebog i pepperrotsaus

1 stk gul løk
½ bit pepperrot
250 g langtidskokt storfebog
1 pakke maisstivelse
1 pakke oksebuljong
1 pakke kokestabil matfløte
4 dl vann ^B

Til servering

1 bunt bladpersille
½ bit pepperrot

smør* ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Kokte rotgrønnsaker og poteter:** Skrell gulrøttene, kålroten og potetene. Del gulrøttene og kålroten i jevnstore biter, og potetene i to. Kok potetene i lettsaltet vann i omtrent 20 minutter, og ha rotgrønnsakene i kjelen med potetene når det gjenstår 10 minutter av koketiden.
- 2. Mørkøkt storfebog i pepperrotsaus:** Skrell og grovhakk løken. Skrell og finriv pepperroten på et rivjern. Kutt kjøttet i mindre biter (spar på sjenen i pakken). Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt smør. Stek løken i 1 minutt, til den er blank, og rør inn maisstivelsen. Tilsett kjøttet, sjenen fra pakken, buljongen, matfløten og 4 dl vann, og la det koke i omtrent 5 minutter. Smak til gryten rett før servering med revet pepperrot, og litt salt og pepper.
- 3. Servering:** Skyll og plukk bladene fra persillen. Dryss persillen og evt. ekstra pepperrot over ved servering.



TIPS!

Pepperrot kan være litt sterkt, så smak dere frem litt etter litt, og topp heller retten med mer til slutt for de som ønsker.

* Du kan bytte ut inngrediensen mot et allernæringsriktig alternativ