



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Boeuf bourguignon servert med trøffel-potetpurè og konfiteret hvitløksgremolata

## Boeuf Bourguignon

2 stk gulrøtter  
 1 stk sjalottløk  
 100 g aromasopp  
 250 g langtidskokt storfebog  
 150 g bacon  
 ½-1 pakke rødvinssaus  
 1 pakke oksebuljong  
 🏠 1 ss smør\*  
 🏠 1 ss hvetemel\*  
 🏠 2 dl vann

## Potetpurè

350 g poteter  
 1-2 dl lettmeik  
 1 pakke trøffelolje  
 🏠 1 ss smør\*

## Hvitløksgremolata

3 stk hvitløkfedd  
 1 stk sitron  
 1 bunt bladpersille  
 🏠 1 dl olivenolje

🏠 olje  
 🏠 salt  
 🏠 pepper

- Boeuf Bourguignon, forberedelse:** Skrell gulrøttene og sjalottløken, og børst vekk eventuelle jordrester fra soppen. Kutt gulrøttene i to på langs, og deretter i grove skiver på skrå. Kutt sjalottløken i ringer på omtrent 1 cm, og hver sopp i 4 båter. Ta bogen ut av pakken, men ta vare på kraften.
- Potetpurè:** Skrell potetene og kok dem i usaltet vann i 25-30 minutter, eller til de er gjennomkokte. Sil vannet av potetene, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene sammen med 1 ss smør. Spe på med 1-2 dl melk, litt og litt, under omrøring, til pureèn har ønsket konsistens. Om dere ønsker en glattere potetpurè kan den presses igjennom et dørslag. Smak til med trøffeloljen, salt og pepper.
- Boeuf Bourguignon:** Varm opp en stor gryte til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet under omrøring i omtrent 4 minutter, eller til det er gyllent. Ha baconet over på en tallerken. Stek soppen, løken og gulrøttene fra steg 1 i baconfettet i 2 minutter. Smelt 1 ss smør i gryten, og vend inn 1 ss mel. Tilsett baconet, bogen og kraften fra pakken, rødvinssausen, oksebuljongen og 2 dl vann.
- Boeuf Bourguignon, fortsettelse:** Gi det hele et raskt oppkok, og skru ned til middels varme. La gryten småkoke under lokk i 10-15 minutter, eller til grønnsakene er møre og kjøttet har falt litt fra hverandre. Smak til gryten med salt og pepper.
- Hvitløksgremolata:** Skrell og kutt hvitløken i tynne skiver. Skyll sitronen og persillen. Finriv skallet (kun det gule) fra sitronen på et rivjern. Varm opp 1 dl olivenolje i en liten kjele på middels høy varme, og ha i hvitløken. La hvitløken småkoke i omtrent 3 minutter. Avkjøl oljen i et par minutter, og ha i persillen og sitronskallet. Kjør det hele sammen med en stavmikser, og smak til med saft fra sitronen, salt og pepper.

\* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ