



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Fransk oksegryde med estragon og bulgur

Det skal du bruge

125 g bulgur
3 stk gulerødder
½ stk løg
1 stk grøn peber
½ pk estragon, frisk
300 g hakket oksekød
1 fed hvidløg
¾ pose tomatpuré
½ spsk rødvinseddike
½ dl piskefløde
½ pose oksebouillon
½ spsk sennep

Det skal du selv have

olivenolie ^b
sukker ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- Bulgur:** Kog bulgur som anvist på posen.
- Grønt:** Skræl gulerødder og skær halvdelen i tern. Riv resten groft og læg dem i en skål. Pil løg og hak det fint. Skyl peberfrugt, fjern kerner og skær i tern. Skyl og hak estragon.
- Oksegryde:** Varm en gryde op med lidt olivenolie. Steg oksekødet i ca. 5 min. Tilsæt løg, gulerodstern og peberfrugt og pres hvidløg i. Steg videre i 2 min.
- Oksegryde - fortsat:** Tilføj tomatpuré og eddike og kom 1½ dl vand i lidt ad gangen. Tilsæt estragon, fløde, bouillon, ½ tsk sukker, salt og peber. Kog i ca. 5 min. og smag til sidst til med sennep.
- Servér gryderetten med bulgur og revet gulerod.