



Okseragout

*Anbefalet vin til maden
Barolo 2015 fra Reverdito*

Ingredienser (4 pers.)

800-1000 gram oksebov el. okseklump - skåret i tern
½ flaske rødvin (gerne en vin uden for højt tanninniveau
f.eks. Pinot Noir eller Gamay)
4-5 gulerødder (skåret i tern)
2 store løg
3 hvidløg
½ liter oksebouillon
1 pakke blandet svampe (skåret i kvarte)
1 dåse tomatpuré
Bacon (gerne et helt stykke - skåret i tern)
Timian (helst frisk)
Rosmarin (helst frisk)
Laurbærblade
Salt & peber
Citron

Sådan gør du

Find en stor gryde frem og start med at varme en god sjat olie op (både olivenolie og smagsneutral olie er fint). Når olien er godt varm, starter du med at brune kødet, så du opnår en god stegeflade på alle sider. Herefter tager du kødet op og sætter til side. I gryden tilføjer du nu løg og hvidløg, som du gennemsteger godt, til de karamelliserede. Dette lægger du også til side sammen med kødet. Nu er det tid til, at bacon skal i gryden. Når baconen er stegt delvist sprødt, tilføjer du svampene, som du lader stege med, til væsken er fordampet. Tilføj herefter tomatpuré, og lad det stege med i 2-3 minutter. Pas på at det ikke brænder på. Tilføj nu gulerødderne som du har skåret i tern, og lad dem stege med i 1-2 minutter. Hæld herefter kød, løg og hvidløg tilbage i gryden og tilsæt rødvin, oksebouillon, urter og en smule salt/peber (retten skal simre i noget tid, så pas på med for meget salt).

Lad det hele simre i gryden under låg i 1 1/2-2 timer til kødet er mørt og falder fra hinanden. I tilfældet af at saucen er lidt tynd, kan du med fordel jævne den en smule, eller alternativt lade det koge længere.

Serveres med spaghetti, kartoffelmos eller polenta og Barolo 2015 fra Reverdito.