



## Biff Bourgogne - 4 porsjoner

Ingredienser:

- 700 gram hvetemel
- 100 gram bacon
- 1 spiseskje hvetemel
- 2 spiseskjeer tomatpurè
- 2 hvitløksbåter
- Salt og pepper etter smak
- 300 gram sjampinjonger kuttet i biter
- 1 teskje tørket timian
- ½ løk
- 2-3 gulrøtter
- 1 laurbærblad
- 300 gram småløk, for eksempel sjalottløk
- 2,5 desiliter rødvin, helst lett og fruktig
- 3 desiliter utblandet kjøttbuljong. (1 terning)
- Olje og smør til steking.

### Slik gjør du:

Skjær kjøtt og bacon i biter.

Grovhakk løk og hvitløk.

Skrell og skjær gulrøttene i passe biter.

Sprøstek baconet og legg det på en tallerken.

Krydre kjøttet godt med salt og pepper.

Ha litt olje i gryten, og brun kjøttet slik at alt blir skikkelig brunt. Lurt å ikke ta alt på en gang, men litt om gangen, lettere å få alt brunet da.

Tilsett mer olje underveis hvis du trenger det.

Ta kjøttet ut av gryten.

Ha i litt smør og fres løk, hvitløk og gulrøtter i gryten.

Tilsett tomatpurè, timian og laurbærblad,

Ha kjøttet og baconet tilbake i gryten.

Dryss over melet, rør godt og tilsett kraft og vin.

La gryten få et oppkok mens du rører.

Legg på lokk og skru ned varmen slik at det bare står og småkoker.

Skal stå å småkoke i ca 2 timer, til kjøttet er mørt og godt.

Stek småløk og sopp gyllen i litt smør.

Ta dette oppi resten av gryten som såkoker.

Smak til med salt og pepper.

Serveres for eksempel sammen med potetmos