



## Fransk vintergryte

(4 personer)

750 g storfe høyrygg  
eller grytekjøtt av storfe  
2 fedd hvitløk, knust  
2 laurbærblad  
10 hele pepperkorn  
2 ss tomatpuré  
1 boks hakkede tomater  
1 kjøttbuljongterning

100 g bacon i biter  
En skive sellerirot  
2 gulrøtter  
10 sjalottløk  
100 g sopp, i skiver  
1-2 dl rødvin  
Frisk timian

Skjær kjøttet i biter. Varm smør i en panne og brun kjøttet på alle sider. Legg kjøttbitene over i en jerngryte. Kok ut stekepannen med litt vann og hell kraften over kjøttet (bruk en sil). Ha i hvitløk, pepperkorn, laurbærblad, tomatpuré og hakkede tomater. La gryten småkoke under lokk i ca. 45 minutter.

Fres bacon, terninger av gulrøtter og sellerirot, hele sjalottløk og sopp til grønnsakene begynner å få litt farge. Ha over i gryten med rødvin og noen kvister frisk timian. Kok ut stekepannen med litt vann, hell væsken over. La putre til alt er mørt, ca. 40 minutter. Server med kokt ris eller potetmos.