



BOEUF BOURGUIGNON

RECEPT

Boeuf Bourguignon med potatispuré.

Per person:

180 gr ryggbiff
100 gr potatismos
2 st små röda steklökar
2 st stora champinjoner
1 skiva rökt sidfläsk
½ dl rödvinssås
½ msk finhackad persilja

Så här gör du:

1. Tärna ryggbiffen i lagom stora bitar och stek i panna i 3-5 minuter.
2. Stek sidfläsket, champinjonerna och steklökarna.
3. Värm rödvinssåsen och potatismosen i kastrull och garnera med persilja.

Vinrekommendationer:

Mont-Redon Réserve Côtes du Rhône, artikelnummer 5461.
Marqués de Murrieta Reserva, artikelnummer 2612.