

## Belgisk ölgryta

En mustig gryta med inspiration från Belgien. Här får köttet sjuda i smakrikt mörkt öl och såsen reds med bröd.

### Ingredienser

4 portioner

500 g högrev, tärnad 2×2 cm  
1 gul lök, hackad  
2 msk flytande matfett  
4 morötter, tärnade  
1 lagerblad  
1 vitlöksklyfta, hackad  
1 tsk salt  
2 krm svartpeppar, grovmalen  
4 dl mörkt öl av belgisk typ  
1 skiva kantskuren vitt lantbröd  
2 tsk skånsk senap



### Till servering:

2 msk färsk timjan, repad  
pressad potatis

### Gör så här

Bryn kött och lök i matfett i omgångar en stekpanna. Lägg över i en gryta. Tillsätt morot, lagerblad, vitlök, salt och peppar. Häll på öl och blanda väl. Bre senap på brödskivan och lägg den med senapen neråt i grytan.

Koka upp, sänk värmen till låg och låt grytan sjuda 10 minuter. Rör ut brödet tills det helt löst upp sig. Koka upp igen och sjud ytterligare ca 40 minuter, tills köttet är mörkt.

Strö timjan över grytan före servering. Servera med kokt pressad potatis.

Receptet ifrån: **#Svensktkött**- <https://svensktkott.se/recept/belgisk-ogryta/>