



Mustig köttgryta med öl

 2 portioner  60 min  Kött

Mustig, smakrik och mättande höstgryta! Grytbitar, morötter och lök får puttra i en god sås med tomat, timjan, grädde och öl, mums!

Ingredienser

- 300 g grytbitar av nöt, t ex märgpipa
- ½ msk smör
- salt och peppar
- ½ gul lök
- 2 morötter
- 1 msk tomatpuré
- ½ msk farinsocker
- 6 enbär
- 1 tsk torkad timjan
- 2 dl mörk öl, t ex porter
- 2 dl vatten
- 1 dl matlagingsgrädde 15%
- ev maizena mörk redning

Servering

- 300 g potatis
- 200 g champinjoner
- ½ msk smör
- 1 msk hackad persilja
- ev frysta lingon, till garnering

Gör så här

1. Bryn köttet i smör i en gryta, salta och peppar. Stek med skivad lök, skivad morot, tomatpuré, farinsocker, krossade enbär och timjan några minuter. Häll på öl och vatten och låt sjuda under lock ca 40 min tills köttet är mört.
2. Koka potatisen mjuk i saltat vatten. Ansa, klyfta och stek champinjoner i smör tills all vätska ångat bort. Salta och peppra och vänd ner persiljan.
3. Häll grädden i grytan. Koka upp, smaka av och red ev av med maizena.
4. Toppa grytan med champinjoner och ev lingon. Servera med potatisen.

Recept: [Carolina Soudah](#)

Foto: Eva Hildén

