

Oppskrift

## Sosekjøtt i mørkt øl



1

Krydre kjøttet med salt og pepper og vend det i mel. Rens løk og skrell og del gulrøtter og persillerot i store, avlange biter.

2

Fres kjøttet i en varm panne med smør og olje til godt brunet på alle kanter. Gjør gjerne dette i puljer. Ha det stekte kjøttet over i en gryte med løk, gulrot, persillerot, laurbærblad og timian.

3

Kok ut pannen med øl og kraft, skrap løs alle bitene i bunnen, og hell over i gryten. Sett på lokk og la småkoke i ca. 2,5 time eller til kjøttet er helt mørt. Server med kokte poteter, potetmos eller bare godt brød til.

**Tips!** Ønsker du en tykkere saus kan du løfte ut kjøtt og grønnsaker og la sausen koke ned, ev. jevn med Maizena.

## Produkter i denne oppskriften

Storfe Sosekjøtt u/Ben Stk Fr Pk



# Ingredienser

Gilde Storfe sosekjøtt u/ben	1,3 kg
Salt og pepper	
Hvetemel	6 ss
Småløk	250 g
Gulrøtter	4 stk
Persillerot	2 stk
Smør	1 ss
Olivenolje	1 ss
Laurbærblad	2 stk
Timiankvister	3 stk
Mørkt øl	5 dl
Kjøttkraft	2 dl
Grønne bønner	150 g