

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 |