



Gryderet à la Kildegaarden



Se flere opskrifter på kildegaarden.com

INGREDIENSER

1 spsk smør
2 store løg i både
800 gr oksebov i tern 2x2 cm
1 spsk paprika
2 spsk mel
3/4 l vand
2 spsk tomatpure
3 fed knust hvidløg
Evt. knivspids kommen
Salt og peber

SELLERIPURE

1 kg knoldselleri i tern
1/2 citron i skiver
1/2 dl letbrunet smør
1 dl fløde
Salt og kværnet peber

TRANEBÆRKOMPOT

250 g tranebær
100 gr rørsukker
2 små stænger kanel
Revet skal af 1 appelsin

TILBEHØR

Kartoffelbåde

TILBEREDNING

Varm smørret op i en gryde, sauter løgbåde uden at det bruner. Sauter kødet sammen med paprika til det er gyldent. Kom mel ved og rør lidt rundt i kødet. Kom vand og tomatpure ved og lad det simre i ca 1 time til kødet er mørt. Smag til med knust hvidløg, kommen, salt og peber.

