



Med i konkurrencen om at vinde kød fra Kildegaarden 5 gavekort à 5.000 kr.

OPSKRIFTSKONKURRENCE



Se flere opskrifter på kildegaarden.com

OKSEBOV I RØDVIN

INGREDIENSER TIL 4 PERSONER

700 g oksebov i store tern (4x4cm)
4 ss olie
¼ knoldselleri i tern (2x2 cm)
3 skalotteløg (finthakket)
2 gulerødder (i skiver)
2 persillerødder (i skiver)
1 fed hvidløg (finthakket)
2 ss hvedemel
4 dl rødvin
½ l bouillon
1ss tomatpure
4 kviste timian.
Grøntsager ordnes.

TILBEREDNING

Brun kødet i stegegyrde - tag det op.
Herefter svitses grøntsagerne. Læg kødet tilbage i gryden.
Drys med mel, når det er opsuget tilsættes rødvin, bouillon, tomatpure og timiankviste.
Småkoger ved lavt blus 2½-3 timer.
Smag til med salt og peber.

TILBEHØR

Server med kartoffelmos og et drys hakket persille.

Det er bare en lækker gryderet - også til gæster.

INDSENDT AF: GUNHILD FREDERIKSEN, MIDDELFART

