

Dyrebov bourguignon til 6 personer:

Ingredienser:

1	kg.	udbenet dyrebov
150	g.	pancetta eller andet flæsk
200	g.	pillede skalotteløg
50	g.	smør
3		gulerødder
2	dl.	rødvin
2	dl.	bouillon
3	fed	hvidløg
1	spsk.	koncentreret tomatpure

Krydderbuket:

1	kvist	timian
1		laurbærblad
		bladselleri
		persillestilke

Skær sværen af flæsket og skær det i terninger. Svits flæsket og skalotteløgene med lidt smør i en gryde. Tag det op og stil det til side.

Drys kødet med salt og peber og brun det godt, på alle sider tilsæt evt. mere smør.

Gulerødderne skrælles, skæres i stave og svitses sammen med kødet. Tilsæt krydderbuket, de pillede knuste hvidløg, og kom skalotteløg og flæsket tilbage i gryden. Kom rødvin og bouillon ved og lad det småstege under låg i ca. 1 time.

Tag kødet op og hold det varmt. Kom tomatpure i sovsen, jævn den evt. og smag til med salt og peber. Kødet skæres ud og lægges tilbage i sovsen.

Tilbehør:

Flødebagte kartofler og grøn salat med ristede valnødder serveres til.

Bente Kaehne