

# GRYDERET MED OKSEKØD I TERN

Denne dejlige gryderet indeholder blandt andet møre stykker oksekød i tern, gyldenstegte champignoner, søde gulerødder og rustikke stykker knoldselleri, der sammen med den friskhakkede persille skaber den helt perfekte smagskombination.

Til

- 800 g oksekød i tern
- 1 spsk olivenolie
- 30 g smør
- 250 g champignoner
- 2 løg (store)
- 1 ds tomatpuré à 140 g
- 500 g gulerødder
- 1/2 knoldselleri
- 1 l vand
- 1 terning oksebouillon
- salt
- peber

Til servering

- 1 håndfuld bredbladet persille

Evt. jævning

- majsstivelse
- mælk

Dup oksekødsternene med et stykke køkkenrulle, så de er tørre i overfladen. Brun dem i olivenolien og halvdelen af smørret i en tykbundet gryde – gerne ad flere omgange.

Rens champignon og skær dem i kvarte. Steg dem gyldne i gryden sammen med resten af smørret. Sæt også dem til side.

Hak løg groft, og svits det i det resterende fedtstof i gryden, til de er gennemsigtige. Tilsæt tomatpure, og lad det svitse med.

Skær gulerødder og knoldselleri i rustikke stykker, og tilsæt dem sammen med oksekødsternene, champignonerne, vand og bouillon.

Lad gryderetten komme op og koge, og skru derfor ned for blusset. Lad den simre i minimum en time, gerne to.

Smag retten til med salt og peber, og server den med f.eks. kogte kartofler, kartoffelmos eller ris til og friskhakket persille på toppen.



**Tip:**

Hvis du synes, saucen bliver for tynd, kan du jævne den med lidt Maizena.