



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

18. april 2013

## Hovedret

### Oksekød i tern, langtidssimret i gryde (opskrift til 10 personer).



#### Ingredienser:

1 ½-2 kg oksekød, skåret i mundrette stykker, ½ brev paprika, 5 tsk tørret timian, 3 porrer skåret ud i 1 cm skiver, 5 gulerødder skåret ud i aflange stykker, ½ flaske hvid- eller rødvin, 2 ds hakkede tomater, 150 g koncentreret tomatpure, 7 spsk ekstra jomfru olivenolie, 5 spsk æblecidereddike, 7 fed hvidløg, skåret på tværs, ½ ps løg, hakkede, 3 spsk honning, 1 liter oksebouillon, salt, peber, chili.

#### Ingredienser - kartoffelmos:

ca. 3 kg kartofler, 10 fed hvidløg, 6-7 dl varm mælk, 200 gram reven mozzarella, salt og peber, finthakket purløg.

Først fjernes alle sener og uønsket fedt fra kødet. Varm olivenolien op i en pande ved svag varme sammen med hvidløgsfed, skåret på tværs, samt timian.

Efter 1 minuts tid fjernes hvidløgene og lægges på en tallerken. Løg, porrer og gulerødder svitses til løg er gyldne. Tag indhold fra panden og hæld det op på tallerken med hvidløg. Oksekødet i tern brunes nu i olivenolien. Svits nu paprika ½ minut sammen med kød og tilsæt koncentreret tomatpure og svits yderligere 1 minut.

Tilsæt nu flåede tomater, oksebouillon, æblecidereddike, vin, honning, kød og indhold på tallerken, timian og lidt salt, peber og chili. Bring langsomt gryden til kogepunktet og skru ned, så det simrer, og læg låg på. Lad retten simre i to timer. Smag til med salt og peber.

#### Kartoffelmos:

Skræl kartoflerne og kog dem møre i usaltet vand. Slå vandet fra og mos kartoflerne med en elpisker. Tilsæt de pressede hvidløgsfed og herefter mælken lidt ad gangen. Når mosen er let og luftig, røres mozzarella i. Smag til med salt og peber og drys med purløg.