

28.10.2021 - Susanne

## Okse-Estouffade med sorte og grønne oliven

Til 4- 6 personer (meget sultne)

Du skal bruge:

2 kg skært oksekød, skåret i tern

2 gulerødder i grove stykker

1 stort løg, hakket

2 spsk koncentreret tomatpure

7dl hvidvin

1 liter oksefond

3 friske tomater, halverede, udkernede og hakkede

3 fed hvidløg hakkede

200 g champignon i tynde skiver

1 dåse fl tomat

Oliven olie

200 g bacon skåret i bjælker

120 g grønne oliven (80 g hakket – 40 g hele)

120 g sorte oliven (80 g hakket – 40 g hele)

Sukker – 1 spk

Paprika – 1 spk

Chili – halv tsk – prøv dig frem

Salt – efter behov

Hele peberkorn – 10 stk

Hakket persille

Oksekødet krydres med salt og peber. Bruner i oliven olie i gryde – tages op.

Når kødet er brunet – bruner løg, gulerødder - efter et par minutter skrues der ned og man tilsætter den koncentrerede tomatpure – der steges videre i 1 minut.

Man tilsætter vin, oksefond, friske tomater, hvidløg, paprika, peberkorn og kødet lægges tilbage i gryden.

Bring retten i kog og skru ned – lad den simre i 75 minutter.

28.10.2021 - Susanne

Man kan vælge at lave retten helt færdig eller at lade den trække til dagen efter (give et virkeligt godt resultat) – hvis man laver retten ud i et – skal den simre i 90 – 105 minutter.

Opvarm lidt olie på end pande og rist de skivede champignoner ved ret høj varme. Lad dem stege i ca 3-4 minutter eller til væden er fordampet. Krydr champignonerne med salt – peber og stil dem til side.

Før panden ren og varm den op igen. De flåede tomater koges in med lidt olivenolie til alt væden er fordampet – stil det tilside.

Bacon bjælkerne steges – de drypper af på fedtsugende papir.

Oliven hakkes.

Når retten har simret i ca. 2 timer – tilsættes champignon, flåede indkogte tomater, bacon bjælkerne, de hakkede oliven, chili flager – pas på det ikke bliver for stærkt, sukker og evt lidt extra vand.

De hele oliven tilsættes 5 minutter før retten skal serveres.

Pynt med hakke persille.

Spis godt brød til.

Velbekommen.