

Ingredienser:

200 – 250 g oksebov i terninger, uden fedt
1 løg, skåret i store både
2 store kartofler, skåret i mundrette stykker
2 mellemstore gulerødder, rensset og skåret i skiver
1 spsk. olivenolie
½ dl rødvin (kan udelades)
3 dl kalvefond
200 g flåede tomater fra dåse
1 stilk bladselleri, rensset og skåret i skiver
2 fed knust hvidløg
¼ tsk. fennikelfrø
1 knivspids tørret timian
1 laurbærblad
1 kop ærter
1½ spsk. friskhakket basilikum
1 spsk. tomatpuré
Salt og peber

Forberedelse: ca. 20 min.
Tilberedning: ca. 2 timer 15 min.

Tilberedning:

1. Drys kødet med friskkværnet peber. Opvarm olien i en stor tykbundet gryde, svits kødet ved høj varme i ca. 4 – 5 min. Tag kødet op og stil det til side
2. Hæld vinen i gryden og kog det i 2 min. under omrøring, for at blande vinen med stegesaften. Tilsæt fond, tomater, bladselleri, halvdelen af hvidløg, fennikelfrø, timian og laurbærbladet. Bring retten i kog
3. Kom kødet tilbage i gryden, læg låg på og lad retten simre i 1½ time, eller til kødet er mørt
4. Smid laurbærbladet væk, tilsæt løg, og kartofler, læg låg på gryden og lad retten simre i ca. 5 min.
5. Tilsæt gulerødder og lad retten simre i endnu 15 min.
5. Tilsæt ærter, basilikum, tomatpuré og resten af hvidløg
6. Varm retten igennem og smag til med salt og peber

Tilbehør:

Groft brød eller pasta

Oksekødsgryde

(2 personer)



en let krydret søndagsmiddag med et strejf af middelhavsduft