

Portergryta

Enkelt och suveränt gott!

Antal portioner: 6

Ca 1 kg renskurna oxgrytbitar, ca 2 cm stora
1 flaska (33cl) porter
1/2 dl svartvinbärssaft
3/4 dl kinesisk soya
1/2 tsk torkad timjan
6 krossade vitpepparkorn
6 krossade svartpepparkorn
4-6 krossade enbär
1 oxbuljongtärning
2 gula lökar
2-3 stora morötter
2 vitlöksklyftor
1 påse wokgrönsaker (ca 400g)
ca 1 msk Maizenaredning
kalvfond, vitpeppar, rikligt hackad persilja och kokt potatis



Gör så här

1. Koka upp porter, svartvinbärssaft och soja med kryddor och buljongtärning.
2. Lägg i köttet i omgångar och låt grytan koka kraftigt under tiden. Sänk värmen, lägg på lock och koka ca 45 min.
3. Ansa lök och morötter och skär i tärningar. Hacka vitlöken smått. Lägg ner detta i grytan och låt puttra ytterligare 35-40 min tills köttet är helt mört.
4. Späd med lite vatten efter hand så allt täcks.
5. Lägg i grönsakerna när köttet är mört och låt koka några min.
6. Red sedan av grytan med maizena. Smaka av med kalvfond och peppar. Strö massor av persilja över och servera med kokt potatis.

Lite tips från Lilla Spännefalla:

- Skippa vitlöken för att känna köttets smak mer.
- Vill man lyxa till det kan man byta ut nötgrytbitarna mot älggrytbitar vilket också blir väldigt gott.
- Wokgrönsakerna är absolut inget måste och då passar det ypperligt med tillbehören svart vinbärgelé samt inlagd gurka.

