Tomatisert kjøttgryte



Ingredienser

♥ 1 kg oksekjøtt (gjerne høyrygg, se tips)
♥ 4 ss olivenolje
♥ 2 ss smør
♥ 1 løk
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 3 gulrøtter
♥ 3 pastinakk
♥ 150 g aromasopp
♥ 180 g tomatpuré
♥ 400 g hermetiske tomater (se tips)
♥ en liten bunt frisk timian
♥ 2,5 dl vann
♥ 2,5 dl oksekraft (se tips)
♥ 1 ss vineddik
♥ kvernet salt og pepper

Potet- og sellerirotstappe:
♥ 600 g poteter (skrelt vekt)
♥ 300 g sellerirot (skrelt vekt)
♥ 50 g smør
♥ 2 dl kremfløte (se tips)
♥ flaksalt

Servering:
♥ frisk timian

Fremgangsmåte

Start med å dele oksekjøttet i terninger (ca. 4 x 4 cm). Brun kjøttbitene i olje i en stekepanne på høy varme, slik at de får god stekeskorpe (stek i flere omganger så det ikke blir for fullt i stekepannen). Krydre kjøttbitene med litt salt og kvernet pepper mens de steker. Flytt kjøttbitene over i gryten etter hvert som de blir stekt.

Skjær løken og hvitløksfedd i skiver, og ha dette i stekepannen sammen med et par spiseskjeer smør. Skrell gulrøttene og skjær dem i tykke skiver. Skjær også pastinakk i biter. Skjær soppene i fire. Ha gulrøtter, pastinakk- og soppbitene i pannen. La det hele surre sammen i pannen på middels varme i noen minutter.

Ha tomatpuré og hermetiske tomater i gryten sammen med en god håndfull frisk timian. Skyll ut både glasset med tomatpuré og boksen med hermetiske tomater med litt vann (til sammen 2,5 dl) og ha dette i gryten. Tilsett oksekraft. Ha så de stekte grønnsakene fra pannen over i gryten. Rør godt sammen.

Sett på lokket og la gryten koke opp. Slå ned varmen på platen og la gryten småkoke / trekke under lokk i ca. 2 timer (se tips).

Smak til med litt vineddik og kvernet salt og pepper.

Potet- og sellerirotstappe:
Mens kjøttgryten koker, lager du klar stappen: Skrell potetene og sellerirot, og del dem opp i litt mindre biter. Ha dem i en mellomstor kjele. Fyll opp kjelen med vann så vannet dekker potet- og sellerirotbitene godt. NB! Ikke ha salt i vannet. Kok til potet- og sellerirotbitene er helt møre. Sil vekk vannet.

Mos de varme potet- og sellerirotbitene med en potetstamper. NB! Ikke bruk stavmikser. Ha først smøret i kjelen, og bruk potetstamperen til å mose smøret jevnt inn i den varme stappen ettersom det smelter. Ha så i kremfløten. Bruk en tresleiv eller lignende til å røre inn fløten. Smak til stappen med salt (og eventuelt hvit pepper).

Ha potet- og sellerirotstappen i en serveringsskål.

Servering:
Server kjøttgryten varm med hjemmelaget potet- og sellerirotstappe ved siden av.

Pynt med litt frisk timian.

Tips

♥ Jeg liker å bruke høyrygg til denne type kjøttgryter. Siden det er meningen at gryten skal småkoke over lang tid, vil kjøttbitene bli veldig møre. Beregn minst 2 timer til småputringen. Følg med på gryten innimellom slik at temperaturen på platen er riktig. Pass på at gryten ikke koker for kraftig, for det vil gjøre at kjøttet avgir for mye væske og blir tørt. Gryten skal bare så vidt småkoke / syde slik at kjøttet trekker i den varme væsken over lang tid.

♥ Bruk tomatpuré og hermetiske tomater av god kvalitet. Jeg har her brukt en boks med hermetiske San Marzano-tomater, som gir veldig god smak på gryten. Bruker du mer ordinær variant, kan det være bra å tilsette en halv teskje sukker i gryten, siden tomatene da antakelig ikke er like søte.

♥ Jeg har brukt ferdigkjøpt, konsentrert oksekraft. Du kan alternativt bruke oksefond (1 stk (28 g) "fond du chef", kjøtt) og 2,5 dl vann, eller utblandet kjøttbuljong.

♥ Jeg har her valgt å koke løk og rotgrønnsaker like lenge som kjøttet. Det gjør at grønnsakene blir så myke at de nesten går i oppløsning, men siden grønnsakene er skjært i store biter, gjør de det ikke helt. Dette gir også litt tykkelse på sausen uten at det trengs noen meljevning. Dersom du foretrekker at grønnsakene er mindre kokte, kan du tilsette dem etter at kjøttet har putret i gryten i 1 time, slik at de bare får ca. 1 times koketid.

♥ Hjemmelaget potet- og sellerirotstappe er deilig tilbehør. Lag alternativt **Klassisk potetmos** eller **Mandelpotetstappe med hvitløk og smør**. Det blir selvsagt også godt med kokte poteter og/eller godt brød og smør.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tomatisert-kjottgryte