



Ølgryde med grøn kartoffelmos

Hovedret til 6 pers.

Ølgryde

- 1 kg okseklump
- 3 spsk. hvedemel
- 50 g smør
- 1 flaske øl fx porter
- 4 stilke friske timiankviste
- 2 laurbærblade
- 2 grofthakkede zittauerløg (ca. 200 g)
- 1 tsk. groft salt
- friskkværnet peber
- 4 gulerødder i tynde skiver (ca. 300 g)

Skær kødet i tern (ca. 2 x 2 cm) og vend dem i mel. Svits halvdelen af kødet i gyldent smør i en gryde. Tag det op og svits resten. Kom alt kødet i gryden og tilsæt porter, timian, laurbærblade, løg, salt og peber. Bring retten i kog. Lad ølgryden koge ved svag varme og under låg i ca. 45 min., eller til den er mør. Tilsæt gulerødderne og kog dem i ca. 7 min. Smag retten til. Fjern laurbærblade og timian.

Grøn kartoffelmos

1 kg kartofler
2 dl mælk
50 g smør
½ dl fintklippet purløg
1 dl finthakket persille
1 tsk. groft salt
friskkværnet peber

Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kom kartoffelstykkerne i kogende vand uden salt. Kog dem godt møre under låg i ca. 20 min. Hæld vandet fra kartoflerne og damp dem tørre. Mos kartoflerne, evt. med en kartoffelstøder, og rør mælken i lidt ad gangen. Kom smørret i. Tilsæt purløg og persille og varm evt. mosen op. Smag til med salt og peber.

