

# Snabblagad lövbiffsgryta.

Grytor och långkok är verkligen något som hör vintern till. Och visst är det härligt att kunna servera en väldoftande, smakrik och varm gryta så här när vintermörkret lägger sig över oss. Nackdelen med långkok, det är just att de är långkok. Kanske inget man ställer sig och lagar en fredag efter jobbet.

Det är då man plockar fram lövbiffen. För när man gör gryta på lövbiff behöver den inte koka länge för att köttet ska bli mört och underbart gott! Jag har en svaghet här i livet. Som lyfter varenda gryta till nästa nivå. Och det är syltlök. Söt, syrlig, mjuk och full av smak. Dessutom tar den bort ett moment då du slipper skala och steka löken. Fiffigt va?

Vi serverar lövbiffsgrytan med ris och ett glas CHILL OUT Cabernet Sauvignon Australia, ett medelfylligt och kryddigt vin med toner av mörka frukter, fat, viol och lakrits.



6



40 MIN

Nötkött

Grytor

## Ingredienser:

800 g lövbiff  
smör att steka i  
2 msk tomatpuré  
2 msk oxford  
2 msk soja  
1 tsk dijonsenap

3 dl grädde  
2 dl mjölk  
1 msk mjöl  
1 burk (395 g) syltlök  
salt & svartpeppar  
färsk persilja

**Gör så här:**

1. Strimla nötköttet och stek det i smör i omgångar i en gryta. När allt kött fått fin färg, lägg allt kött i grytan och fortsätt att steka.
2. Tillsätt tomatpuré, oxfond, soja, senap och grädde.
3. Rör ut mjölet i lite av mjölken och slå på tillsammans med resterande mängd mjölk. Låt allt koka upp och koka i cirka 20 minuter.
4. Häll av lagen från syltlöken och ha sedan i den i grytan. Låt koka ytterligare någon minut. Smaka av med salt och peppar.
5. Toppa med färsk persilja och servera till nykokt ris.

## Vintips till lövbiffsgrytan:



Spara i lista

## CHILL OUT Cabernet Sauvignon Australia

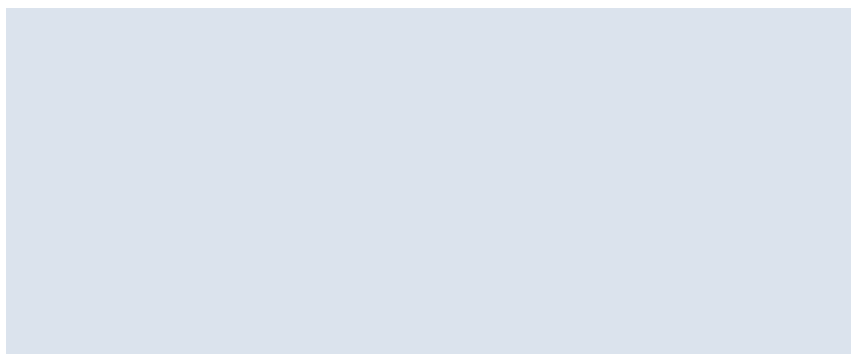
Systembolagsnummer: 6873

214,00 kr

---

Servera grytan tillsammans med ett glas CHILL OUT Cabernet Sauvignon Australia, ett medelfylligt, generöst och kryddigt vin med toner av mörka frukter, fat, viol och lakrits.

## Du kanske också är intresserad av:





## Xavier Châteauneuf du Pape 2017 - nu ekologiskt certifierad.

Xavier Châteauneuf du Pape i den nya årgången 2017 har nu börjat rullas ut på Systembolagets hyllor och är nu ekologiskt certifierat. Vinet har fått mycket goda omdömen i internationell vinpress.

[Läs mer](#)

---



## Grytor - recept och middagstips.

Här hittar du 15 grytrecept med helt olika smaker och karaktärer med tillhörande vintips. Perfekt när du behöver inspiration till middagsbjudningen eller storkoket.

[Läs mer](#)

---



## Lättlagad och krämig Pasta Alfredo med kyckling.

Prova Linnéas variant på italienska Pasta Alfredo, som får en härlig sötma från lök och fyllighet från soltorkade tomater.

[Läs mer](#)

---



## Klassisk hamburgare.

Fredagskocken ger dig sitt recept på klassiska hamburgare. Ett perfekt recept när du vill ha en helt vanlig burgare. Kommer även med dryckestips.

[Läs mer](#)

---

Utskrift