



# Oksekødsgryde

Pias oksekødsgryde er et enormt hit blandt alle, der har været så heldig at smage den. Det er en af de retter, der får folk til at stå i kø for at få en ekstra portion og opskriften.

*Opskrift af: Pia Tind Jensen*



**Tilberedningstid:** Samlet tid: ca. 3 timer og 30

**Antal personer:** 0

## Ingredienser

- 2,4 kg okseklump i tern
- 2 bakker svampe skåret i kvarte
- 3 løg snittet i små tern
- 1 kg gulerødder i små tern
- 1 kg persillerødder i små tern
- 3 glas perleløg
- 5 dl piskefløde
- Godt med salt og peber
- Maizena-jævner
- Kulør

Tilbehør:

- Flutes
- Evt. kartoffelmos

## Fremgangsmåde

1. Svits kød, svampe og løg i en gryde.
2. Tilsæt 1 fl. rødvin og vand, til ingredienserne er dækket.
3. Lad det simre, til kødet er mørt (ca. 3 timer).
4. Tilsæt gulerødder, persillerødder og piskefløde.
5. Tilsæt godt med salt og peber.
6. Jævn med Maizena rørt ud i vand.
7. Tilsæt lidt kulør.
8. Kog grøntsagerne møre.

Servéres med flutes og evt. kartoffelmos.