



## HOVEDRET

### *Dagmars kongeret.*

4 personer

#### Gryden:

Ca. 1 kg. Oksekød (bov eller klump)

50 gr. Smør

1 stk.. Øl mørk

3 dl. Bouillon

3-5 stk. Løg ( afh. af størrelse)

1 stk. Peberfrugt

2-3 tsk. Paprika

4 skv. Bacon

2 stk. Laurbærblade

2 tsk. Sukker

200 gr. Gulerødder

1 spsk. Balsamiko eddike

Olie til stegning

Salt og peber

#### Kartoffelmos:

1 kg. Kartoffler

1½ dl. Mælk

50 gr. Smør

1 tsk. Muskatnød (stødt)

Salt og peber

**Fremgangsmåde:** Skær kødet i tern på ca. 3 cm. Brun det i en tykbundet gryde i 50 gr. smør. Pil løg og skær dem i grove tern eller både. Del peberfrugten i ¼ på langs, fjern stok og kerner, skær i tynde strimler på tværs. Rens gulerødder og skær dem i 1 cm. skiver. Steg bacon sprødt og gem det. Svits løg og gulerødder uden løgene tager farve, steg peberfrugten med i få minutter. Hæld øl og bouillon i kødgryden, tilsæt løg, gulerødder, laurbærblade, sukker og krydderier. Kog det op. Når det koger, skru ned for varmen, bræk bacon i små stykker og smid det i gryden og lad det simre i 1½ time. Smag til med ekstra salt og peber, om nødvendigt. Jævn retten med sovsejævner eller en smørbole.

**Kartoffelmos:** Skræl kartofler og skær dem i mindre tern (3-4 cm), kog dem i vand uden salt i 20 min., mos kartoflerne med en elpisker eller en støder. Tilsæt smør, mælk, muskatnød og mælk og rør det godt igennem, smag til med salt.