



# Recept!

reso.nu

## Mustig oxsvansragu

*En mustig oxsvansragu med lök och taggsvamp*

### Ingredienser för 4 personer

14-16	sågade oxsvansbitar
2 st	lökar
2 st	morötter, grovhackade
1 bit	bit rotselleri
1 st	vitlök, halverad
	lagerblad
	timjan

### Så här gör du:

Rosta rotfrukterna till en gyllenbrun färg i ugnen i 220 grader. Lägg kött och grönsaker i en stor gryta. Tillsätt vatten tills det täcker rotfrukterna. Lägg i örterna. Låt koka upp och låt sjuda i ca fyra timmar, eller tills köttet lossnar från benet. När det har kokat färdigt lyfter du upp benen, silar av buljongen och reducerar till mustig smak. Sedan fortsätter du med:

### Ingredienser för 4 personer

1 st	finhackad lök
4 st	fint skivade vitlöksklyftor
100 g	taggsvamp
2 msk	tomatpuré
	olja
4 dl	rött vin
3 dl	nerkokt buljong
1 tsk	råsocker
	salt
	svartpeppar

### Så här gör du:

Fräs lök, vitlök, taggsvamp i olja tills löken börjar få lite färg. Tillsätt tomatpuré, rött vin och den nerkokta buljongen. Låt detta sjuda till du har en kraftig, mustig smak. Smaka av med salt, svartpeppar och råsocker. Eventuellt kan du tillsätta en skvätt rödvinsvinäger om du vill ha syrligare smak. Antingen lägger du i svansarna som de är, eller så plockar du av köttet från benet och lägger i grytan. Oh la la, nu har du en ragu!