

Rödbetsbourguignon 4 portioner

Mustig vegansk bourguignon där köttet fått byta plats med rödbetor och svamp

Ingredienser

2 msk extra virgin olivolja
1 gul lök, hackad
4 klyfta vitlök, finhackade
8 rödbetor, skalade och skurna i klyftor
6 morötter, skurna i stora bitar
3 lagerblad
2 kvistar timjan
havssalt
svartpeppar, nymald
2 msk tomatpuré
2,5 dl rödvin (veganskt vin om du är vegan)
5 dl grönsaksbuljong
5 dl linser
1 l vatten
2 msk extra virgin olivolja
2-3 portabellosvampar, skivade
10 skogschampinjoner
10 pärlökar, skalade
2 tsk arrowrot, upplöst i 2 msk vatten
Creme fraiche (veganskt alt Oatly iMat fraiche) och lite färska örter till garnering

Gör så här

Hetta upp olivoljan i en tjockbottad kastrull eller gjutjärns gryta på medelstark värme. Rör ner gul lök och vitlök och stek allt mjukt. Lägg rödbetor, morötter, lagerblad, timjan och salt och peppar i kastrullen och stek i 5 minuter, rör om då och då.

Rör ner tomatpuré, rödvin och grönsaksbuljong och låt sjuda på låg värme i 20 minuter.

Skölj under tiden linserna under rinnande vatten. Koka upp linserna i 1 liter vatten. Sänk till medelstark värme och sjud sakta i 15–20 minuter. Tillsätt saltet när linserna nästan är klara.

Häll av vattnet, lägg på locket och ställ undan så länge.

Hetta upp olivoljan i en stor stekpanna, sänk värmen och stek svamp och pärlök mjuka och gyllenbruna, rör om då och då. Krydda efter tycke och smak och ställ undan så länge.

Smaka av grytan och tillsätt mer vin, buljong eller örter om du vill. Tillsätt arrowrotredningen. Rör om försiktigt tills såsen tjocknar och blir klar.