

Fransk köttgryta med valnötter

Ingredienser:

- 500 g grytbitar av nötkött
- 1 gul lök
- Svenskt Smör
- 1 tsk salt
- 1 krm svartpeppar
- 1½ dl rödvin
- 2 tsk soja
- 1 msk vetemjöl
- 2½ dl mellangrädde
- 2 äpplen
- 10 katrinplommon
- ½ dl valnötter
- 2 msk hackad färsk persilja

Gör så här:

Skala och hacka löken. Bryn köttet och fräs löken i smör i en stekpanna. Lägg över efterhand i en gryta. Tillsätt salt, peppar, rödvin och soja. Låt grytan koka ca 2-3 tim tills köttet är mört. Vispa ut mjölet i grädden och rör ner i grytan. Kärna ur äpplena och skär dem i bitar. Dela katrinplommon och nötter i halvor. Lägg ner äpplen, katrinplommon och valnötter i grytan. Koka i ytterligare 5 min. Strö över persiljan.