Millionbøf (Dansk kjøttdeiggryte)



Ingredienser

Millionbøf:
♥ 50 g smør
♥ 2 løk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 800 g karbonadedeig
♥ 2 gulrøtter
♥ 8 dl kjøttkraft (se tips)
♥ 2 laurbærblad
♥ 2–4 ss worcestersaus (se tips)
♥ 1 ss maisenna
♥ 1 ss vann
♥ kvernet salt og pepper
♥ litt sukkerkulør (se tips)
♥ 1 dl kremfløte

Hjemmelaget potetmos:
♥ 1 kg poteter (skrelt vekt)
♥ 50 g smør
♥ 2 dl helmelk
♥ flaksalt

Servering:
♥ syltede rødbeter
♥ kruspersille

Fremgangsmåte

Ha smøret i en gryte. Kutt opp løk og hvitløk og ha dette i gryten. La løken steke på middels varme til den er blank og myk.

Ha karbonadedeigen i gryten. La den steke sammen med løken til den er gjennomstekt. Hakk opp karbonadedeigen mens den steker.

Tilsett revne gulrøtter, kjøttkraft (jeg bruker her 3 fond du chef, kjøtt til 8 dl vann), laurbærblad og worcestersaus. Kvern over salt og pepper. La dette småkoke under lokk i ca. 30 minutter.

Løs opp maisenna i litt vann og ha dette i gryten i en tynne stråle. Gi gryten et nytt oppkok mens du rører (dette vil gjøre gryten litt fyldigere).

Smak til gryten med litt ekstra kvernet salt og pepper hvis det trengs. Tilsett litt sukkerkulør for å gi gryten en litt mørkere farge. Fjern laurbærbladene. Rund av med en god skvett fløte.

Hjemmelaget potetmos (se eget innlegg **HER**):
Lag potetmosen mens kjøttdeiggryten småkoker.

Skrell potetene og del dem opp i litt mindre biter. Ha dem i en mellomstor kjele. Fyll opp kjelen med vann så vannet dekker potetene godt (ikke ha salt i vannet). Kok potetbitene til de er helt møre. Sil vekk vannet.

Mos de varme potetbitene med en potetstamper. Ha først i smøret i kjelen, og bruk potetstamperen til å mose smøret jevnt inn i den varme potetmosen ettersom det smelter. Ha så i melken. Bruk nå en tresleiv eller lignende til å røre inn melken (tilsett litt ekstra melk dersom du synes den er for tykk). Smak til potetmosen med salt.

Tips

♥ Som kjøttkraft brukte jeg her 3 chef du fond, kjøtt som jeg løste opp i 8 dl vann. Du kan i stedet bruke 8 dl ferdigkjøpt, konsentrert kjøttkraft, eller du kan bruke 3 terninger kjøttbuljong til 8 dl vann.

♥ Worcestersauce (også kalt Worcestershire sauce) gir denne retten en særpreget smak. Du kan redusere mengden eller eventuelt bytte ut med et par skjeer tomatketchup for en mildere smak på sausen.

♥ Millionbøf er en barnevennlig rett. Du kan servere spagetti til i stedet for potetmos for å gjøre retten enda mer populær blant barna. Da kan retten ligne litt på en **Spaghetti alla bolognese**, men sausen her smaker litt annerledes og skal som sagt være brun i fargen. Derfor er det

populært å tilsette litt sukkerkulør.

♥ For flere klassiske, danske middagsretter, se blant annet **Stekt flesk med persillesaus**, **Mørbradgryde (Dansk gryterett med svinefilet, bacon og pølsebiter)**, **Lam i dill** og **Brennende kjærlighet (Dansk potetmos med bacon)**.

♥ Se også oppskrift på **Mince and Tatties (Skotsk kjøttdeiggryte med potetmos)**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/millionbof-dansk-kjottdeiggryte