

Dôve

Ingredienser 4 personer:

6 Peberfrugter i tynde skiver

4 store Løg

½ kg Gulerødder skåret i små stykker

1 kg Skært oksekød

Rødvin (en billig Côtes du Rhône i pap kan sagtens bruges)

salt

Løgene steges i olie til de er gyldne. Herefter tilsættes kødstykkerne som ligeledes steges til de har taget farve på alle sider. Nu tilsættes gulerødder og peberfrugterne samt salt. Sluttelig tilsættes der rødvin, så ingredienserne lige er dækket. Retten koges nu i tre kvarter, hvorefter den tilsmages – evt. med en bouillonterning samt salt og peber. Sovsen kan jævnes med maizena og måske skal den have lidt kulør. En sjat fløde til sidst gør ikke retten dårligere.

Server med kogte ris eller pasta.