

Bøf stroganoff

Opskrift til 4

Samlet tid

60 minutter

Ingredienser

- 100 g bacon
- 2 spsk. paprika
- 1,5 spsk. hvedemel
- 2 tsk. salt + 1/2 tsk. peber
- 350 g skært oksekød eller gullasch kød i strimler
- 4 spsk. olie
- 200 g champignon
- 150 g blomkål
- 1 stort løg
- 120 g tomatpuré (knap en stor dåse)
- 3 dl vand
- 2,5 dl piskefløde
- ekstra salt og peber

Sød kartoffelmos

- 2 store søde kartofler + 1 liter vand
- 1 tsk. salt + lidt peber
- 2 spsk. smør med lidt top på
- 1/4 dl piskefløde / 4-5 spsk.

Sådan gør du

1. Steg bacon sprødt og læg det derefter til side. Jeg brugte stykker af bacon, men ville foretrække tern – så det vil jeg bruge næste gang.
2. I en skål blandes paprika, mel, salt og peber
3. Vend kødet her i, så det dækkes helt af melblandingen. Hvis ikke du har købt kød som allerede er skåret ud, skal det lige skæres i små stykker inden.
4. Tag en dyb pande frem og kom olie på, kom så kødet på og brun det på alle sider. Det skal slet ikke gennemsteges, det skal bare lige have farve og så af varmen igen.
5. Skær løg, champignon og blomkål i mindre stykker. Jeg kan godt lide lidt bid i min ret og hakkede det derfor blot groft.
6. Kom lidt ekstra olie eller smør på panden og steg grønsagerne bløde i 3-4 minutters tid ved ret høj varme.
7. Kom tomatpuré og vand ved og vend det rundt, så det er fordelt.
8. Kom kød tilbage og dæk det af væsken, læg låg på og lad retten simre ved svag-middel varme i 45 minutter
9. Imens retten simrer kan du koge dine søde kartofler i vandet til de er bløde. Hæld så vandet fra og kom salt, peber, smør og fløde ned i gryden. Frem med stavblanderen, så det får en tur og er blødt og lækkert.
10. Tilbage til din bøf strogranoff: kom fløde ved og smag til med ekstra salt og peber. Tilføj også

bacon her til sidst, så det stadig har sprødheden i sig.

11. Server med kartoffelmos, ris eller hvad du ønsker samt lidt friske krydderurter (jeg brugte persille og timian)