

Spaghetti med svampe og skært oksekød

Opskrift til 3-4 personer

Samlet tid

30 minutters tid.

Ingredienser

- 280 skært oksekød + 1 lille dl mel + en lille tsk. salt og lidt peber
- 2 spsk. olie + 1 spsk. smør
- 400 g champignon
- 3 skalotteløg
- 3 store fed hvidløg
- 1 tsk. salt og lidt frisk peber
- 2,5 dl fløde
- 1 dl bouillonvand (1 terning okse + 1 dl vand)
- 25 g parmesanost + ekstra til servering
- 300 g spaghetti + salt til kogevandet
- server med persille

Sådan gør du

1. Kom stykkerne af oksekød i en skål sammen med mel og krydderier, vend det godt rundt her i.
2. Tag en dyb pande eller wok frem og kom olie + smør her i, lad det smelte let. Kom så kødet på panden og vend det rundt i et par minutter ved ret høj varme, til det bliver gyldent og sprødt. Det skal ikke gennemsteges. Så kun lige en kort omgang på panden. Tag det af panden, – kom det over på en tallerken.
3. Rengør champignon og skær dem i mindre stykker, snit også løg og hvidløg.
4. Kom evt. lidt mere fedtstof på panden og rist champignon, løg og hvidløg godt af. Kom salt og peber ved.
5. Kom fløde ved og lad det bruse op et minuts tid, kom så bouillonvand ved.
6. Læg kødet tilbage på panden og lad det simre her i i 15 minutters tid.
7. Sæt imens spaghetti over at koge.
8. Riv parmesanost ned til blandingen på panden og lad det kort smelte.
9. Dræn spaghetti og kom det over i panden. Vend kort rundt.
10. Riv ekstra parmesanost, kom lidt frisk persille og drys salt og peber over.