



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Biff stroganoff med paprika, ris og persille

## Ris

125 g jasminris

## Biff stroganoff

1 stk gul løk

2 stk gulrøtter

½ stk rød paprika

250 g marinerte biffstrimler

½ pakke tomatpuré

½ pakke red rub-krydder

1 pakke oksebuljong

½–1 pakke lettørmme

½ ss hvetemel <sup>B</sup>

2 dl vann <sup>B</sup>

## Topping

1 pakke persille

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Biff stroganoff:** Skrell løken og gulrøttene. Grovhakk løken og kutt gulrøttene i skiver. Skyll, rens og kutt paprikaen i strimler. Varm opp en vid kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 1–2 minutter, til det har fått en jevn stekeskorpe. Legg kjøttet over på et fat.

3. **Biff stroganoff, fortsettelse:** Varm opp den samme kjelen til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, gulrøttene og paprikaen i 3–4 minutter, til løken er gyllen. Tilsett tomatpuréen og red rub-krydderet, og stek videre i omtrent 1 minutt. Ha i ½ ss hvetemel, oksebuljongen og 2 dl vann, og gi det hele et oppkok. La det hele småkoke i 4–5 minutter. Ta kjelen fra varmen og vend inn kjøttet og lettørmme. Smak til med salt og pepper.

4. **Topping:** Skyll, tørk og grovhakk persillen. Topp retten med persillen ved servering. Vel bekomme!



## TIPS!

Stroganoffen kan toppes med lettørmme ved servering hvis du heller ønsker det.