



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Biff stroganoff med paprika, ris og persille

## Ris

135 g jasminris

## Biff stroganoff

1 stk gul løk

2 stk gulrøtter

½ stk rød paprika

250 g marinerte biffstrimler

1 pakke tomatpuré

½ pakke paprikakrydder

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 paprikakrydderet, 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 lettørmmen. 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 lettørmmen ved servering hvis du heller ønsker det.