



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Storfegryte med jasminris

**Jasminris**  
135 g jasminris

**Storfegryte**  
1 stk gul løk  
1 stk gulrot  
½–1 stk rød paprika  
100 g sjampinjong  
250 g marinerte biffstrimler  
1 pakke oksebuljong  
150 g crème fraîche  
1 ss smør <sup>B</sup>  
2 dl vann <sup>B</sup>  
1 ss hvetemel <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Grønnsaker:** Skrell løken og gulroten. Grovhakk løken og kutt gulroten i skiver. Skyll, rens og kutt paprikaen i terninger. Børst av eventuelle jordrester fra soppen, og kutt dem i fire.
- 3. Storfegryte:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter, uten å røre i det, til det har fått en stekeskorpe. Vend på kjøttet, og stek det i 2–3 minutter til. Krydre med salt og pepper. Stek gjerne kjøttet i to omganger slik at det blir stekt og ikke kokt. Ha kjøttet over på en tallerken sammen med stekesjyen.
- 4. Storfegryte, fortsettelse:** Ha litt ny olje og 1 ss smør i stekepannen, og stek grønnsakene i 4–5 minutter, og ha det over i en gryte. Rør inn oksebuljongen og 1 ss hvetemel. Tilsett 2 dl vann, litt og litt, under omrøring, og kok opp. La gryten småkoke i omtrent 5 minutter. Ha kjøttet tilbake i gryten sammen med crème fraîche rett før servering, og vend sammen. Smak til med salt og pepper.
- 5. Vel bekomme!**