



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 ^B

2 dl vann ^B

1 ss hvetemel ^B

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B 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.