



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min    👤 2 porsjoner

## Alt-i-ett biff stroganoff med pasta

### Alt-i-ett biff stroganoff

100 g aromasopp  
 ½ stk gul løk  
 ½ stk rød paprika  
 250 g marinerte biffstrimler  
 1 pakke tomatpuré  
 1 pakke oksebuljong  
 1 pakke paprikakrydder  
 200 g pasta  
 ½-1 pakke lett crème fraîche  
 🏠 5 dl vann

🏠 salt  
 🏠 pepper  
 🏠 olje

- 1 **Alt-i-ett biff stroganoff, forberedelse:** Rens soppen for eventuelle jordrester og del de i fire. Skrell løken og skyll og rens paprikaen. Kutt løken og paprikaen i grove biter.
- 2 **Alt-i-ett biff stroganoff:** Varm opp en gryte til høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene og biffstrimlene i 4-5 minutter, til det er gyllent. Rør inn tomatpuréen, buljongen og halve pakken med paprikakrydder. Tilsett 5 dl vann og den ukokte pastaen, og rør om.
- 3 **Alt-i-ett biff stroganoff, fortsettelse:** Kok opp, og la det hele småkoke under lokk på lav varme i 15-18 minutter, eller til pastaen er gjennomkokt, og det meste av væsken har kokt inn. Rør et par ganger i gryten underveis, så det ikke setter seg fast i bunnen. Vend inn crème fraîche mot slutten av koketiden, og smak til med salt og pepper.