



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Stroganoff med linquica pølser og ris

Det skal du bruge

135 g basmatiris
½ stk løg
2 stk gulerødder
2 stk grillpølser m. linquica
125 g markchampignon
½ pose tomatpuré
½ pose oksebouillon
½ dl creme fraiche
½ pose timian/rosmarin
blanding
1 dåse hakkede tomater

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b
mel ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Forberedelse:** Pil løg og hak groft. Skræl gulerødderne og skær i tern. Skær pølserne i skiver. Rens champignon for evt. jordresten og del i kvarte.
3. **Stroganoff:** Varm lidt olie op i en stor gryde ved mellemhøj varme. Steg løg, champignon og gulerødder i ca. 2 min. Tilsæt pølsen, ½ spsk hvedemel og tomatpuré og steg yderligere 1 min. Tilføj bouillon, creme fraiche, krydderblandingen og hakkede tomater. Kog op, skru ned til svag varme og lad det simre under omrøring i ca. 15 min. til gulerødderne er møre. Smag til med lidt salt og peber.
4. Servér linquica stroganoff med ris til.