



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Biff Stroganoff med sjampinjong og hjemmelaget potetmos

Potetmos

350 g poteter

1–2 ss smør ^B

1–2 dl melk ^B

Biff Stroganoff

200 g sjampinjong

1 stk gul løk

1 stk rød paprika

250 g storfestrimler

1 pakke tomatpuré

½ pakke paprikakrydder

1 pakke oksebuljong

150 g lett crème fraîche

½–1 pose dijonsennep

1 ss smør ^B

2 dl vann ^B

Tilbehør

1 bunt bladpersille

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Potetmos:** Kutt potetene i to. Kok potetene i usaltet vann i omtrent 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte. Sil vannet av potetene når de er gjennomkokte, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene sammen med 1–2 ss smør. Spe på med 1–2 dl melk, litt etter litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.
- 2. Biff Stroganoff:** Børst soppen fri for jord, og del den i to. Skrell løken, og rens paprikaen. Kutt løken og paprikaen i strimler.
- 3. Biff Stroganoff, fortsettelse:** Varm opp en vid kjele til middels høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Stek soppen, løken og paprikaen i omtrent 4 minutter, til det har fått litt farge. Ha i tomatpuréen og paprikakrydderet, og la det hele surre under omrøring i omtrent 1 minutt. Tilsett oksebuljongen, 2 dl vann og crème fraîche. Kok opp, og la stroganoffen småkoke i 5–10 minutter, eller til den har ønsket konsistens. Smak til med sennepen, salt og pepper.
- 4. Kjøtt:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 1–2 minutter. Stek kjøttet i to omganger for best resultat. Det er viktig at stekepannen ordentlig varm, og at du ikke rører i kjøttet med en gang, for da blir det kokt og ikke stekt. Krydre kjøttet med salt og pepper, og vend det inn i stroganoffen.
- 5. Tilbehør:** Skyll, tørk og finhakk persillen. Strø den over retten ved servering.



TIPS!

Om du vil ha en finere potetmos, kan du skrelle potetene.