



Billedet kan avvige noget fra opskriften.

Hurtig stroganoff med basmatiris og salat

Ris

135 g basmatiris

Stroganoff

1 stk løg
100 g champignoner
½ stk rød peber
1 pose tomatpuré
1 tsk røget paprika
275 g strimler af oksekød
1 dl creme fraiche
½ pose oksebouillon

Servering

50 g salatmix napolitana

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b
vand ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Forberedelse:** Pil og hak løg groft. Skyl champignon og skær dem i skiver. Skyl, rens og skær peberfrugt i strimler.
3. **Stroganoff:** Varm en stor stegepande op til høj varme og tilsæt lidt olie. Steg kødet ca. 2 min. og læg det på en tallerken. Kom lidt mere olie i panden og steg svampe og løg i 3 min. Tilsæt peberfrugt, tomatpuré og røget paprika og steg videre i 1 min. Rør creme fraiche, bouillon og 2 dl vand i og tilsæt kødet. Lad det hele småkoge i 4-5 min. Smag til med salt og peber.
4. **Servering:** Servér stroganoff med ris og salatmix til.