



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Oksegryde med basmatiris

Det skal du have

135 g basmatiris
½ stk løg
1 stk gulerod
1 stk rød peber
100 g champignoner
275 g strimler af oksekød
1 pose oksebouillon
1 dl creme fraiche
½ pk bredbladet persille

Det skal du selv have

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

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Grøntsager:** Pil løg og hak groft. Skræl gulerødder og skær i skiver. Skyl, rens og skær peberfrugt i tern. Børst evt. jordrester af svampene og skær dem i kvarte.
3. **Oksestrimler:** Varm en stegepande op til høj varme og tilsæt lidt olie. Steg kødet i 2-3 min. uden at røre i det, til det har fået stegeskorpe. Vend kødet og steg det yderligere 2-3 min. Krydr med salt og peber. Steg gerne kødet i to omgange, så det bliver stegt og ikke kogt. Læg kødet over på en tallerken sammen med stegeskyen.
4. **Oksegryde:** Kom lidt ny olie og ½ spsk smør på den varme stegepande. Steg grøntsagerne i 4-5 min. Varm ilden op til middelvarme. Flyt grøntsagerne over i gryden og bland bouillon og 1 spsk hvedemel i. Tilsæt 2 dl vand lidt ad gangen under omrøring og bring det i kog. Lad det simre ca. 5 min. Kom kødet og creme fraiche i gryden lige før servering og vend det sammen. Smag til med salt og peber.
5. **Servering:** Skyl og hak persille. Drys den over oksegryden og server med ris til.