



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Tofu Stroganoff med champinjoner och potatis

## Stroganoff

Tofu 230 g  
Champinjoner 100 g  
Gul lök 1 st  
● Olja 1 msk  
Tomatpuré ½ förp  
Dijonsenap ½ förp  
Rökt paprikapulver 1 förp  
Imat 2½ dl  
Grönsaksbuljong 1 påse  
Bladpersilja 20 g

## Tillbehör

Potatis 400 g  
Mixsallad 50 g

## Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,  
Vitvinsvinäger

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Tofustroganoff:** Tärna tofu. Kvarta champinjoner och strimla gul lök. Hetta upp olja i en rymlig stekpanna eller stekgryta och bryn tofu ca 3 min. Tillsätt svampen och löken, stek ytterligare ca 2 min.
3. Blanda ner tomatpuré, dijonsenap, rökt paprikapulver, och lite nymald svartpeppar, låt steka med ca 1 min. Rör ner imat och grönsaksbuljong. Sjud ca 5 min.
4. **Tillbehör:** Lägg mixsallad i en skål och dressa med lite olja, vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar.
5. Grovhacka bladpersilja och strö över stroganoffen. Servera tofustroganoff med kokt potatis och sallad.