



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Biff Stroganoff med sopp og gulrot, servert med potetmos og stekt brokkoli

Potetmos

350 g poteter
1-2 dl melk
🏠 1 ss smør

Stroganoff

½ stk rødløk
1 stk gulrot
1 stk rød paprika
100 g sjampinjong
250 g storfestrimler
1 pakke tomatpuré
1 pakke crème fraîche
1 pakke oksebuljong
🏠 2 dl vann

Stekt brokkoli

½ stk brokkoli

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- Potetmos:** Skyll eller skrell potetene, og kok dem i usaltet vann i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- Stroganoff:** Skrell og grovhakk løken. Skrell gulroten, og skyll paprikaen. Kutt paprikaen og gulroten i terninger. Børst soppen fri for jord, og kutt dem i skiver. Varm opp en gryte til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 2 minutter, eller til det har fått en gyllen stekeskorpe. Krydre med litt salt og pepper, og legg kjøttet over på en tallerken.
- Stroganoff, fortsettelse:** Senk varmen på gryten til middels høy, og ha i litt ny olje. Stek løken, paprikaen, gulroten og soppen i 2-3 minutter. Tilsett tomatpuréen, og stek videre i omtrent 1 minutt. Ha i crème fraîche, oksebuljongen, kjøttet og 2 dl vann, og kok opp. La stroganoffen småkoke i 4-5 minutter, eller til grønnsakene er møre. Smak til med salt og pepper.
- Stekt brokkoli:** Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek brokkolien under omrøring i omtrent 3 minutter, og krydre med salt og pepper.
- Potetmos, fortsettelse:** Hell vannet av potetene, og la dem dampe seg tørre i kjelen i et lite minutt. Mos potetene sammen med 1 ss smør, og spe på med 1-2 dl melk, litt og litt mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.

Tips fra kokken: Stek kjøttet i to omganger, så unngår du at det blir for mye kjøtt i pannen, og at kjøttet blir kokt i stedet for stekt.