



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min    👤 2 porsjoner

## Alt-i-ett biff stroganoff med pasta

### Alt-i-ett biff stroganoff

100 g aromasopp  
½ stk gul løk  
½ stk rød paprika  
250 g marinerte biffstrimler  
1 pakke tomatpuré  
1 pakke oksebuljong  
1 pakke paprikakrydder  
200 g pasta  
½–1 pakke lett crème fraîche  
🏠 5 dl vann

🏠 salt  
🏠 pepper  
🏠 olje

- Alt-i-ett biff stroganoff, forberedelse:** Rens soppen for eventuelle jordrester og del de i fire. Skrell løken og skyll og rens paprikaen. Kutt løken og paprikaen i grove biter.
- Alt-i-ett biff stroganoff:** Varm opp en gryte til høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene og biffstrimlene i 4–5 minutter, til det er gyllent. Rør inn tomatpuréen, buljongen og halve pakken med paprikakrydder. Tilsett 5 dl vann og den ukokte pastaen, og rør om.
- Alt-i-ett biff stroganoff, fortsettelse:** Kok opp, og la det hele småkoke under lokk på lav varme i 15–18 minutter, eller til pastaen er gjennomkokt, og det meste av væsken har kokt inn. Rør et par ganger i gryten underveis, så det ikke setter seg fast i bunnen. Vend inn crème fraîche mot slutten av koketiden, og smak til med salt og pepper.