

Biff stroganoff i kremet pasta



Pasta ala biff stroganoff. en vri det er lett å like!

1

Kok opp pasta

Kok pasta etter anvisning på pakken. Del kjøttet i biter eller strimler. Del sopp i mindre biter og finhakk hvitløk.

2

Stekk kjøttet og krydre

Stek kjøttbitene med oregano og basilikum i en stor og varm gryte med olje. Krydre med salt og pepper, og stek til kjøttet får litt farge, ca. 3 minutter.

3

Tilsett øvrige ingredienser

Tilsett sopp og hvitløk og la det surre med et par minutter. Hell i buljong og rør inn sennep og Worcestershire sauce. La småkoke videre til kjøttet er mørt. Koketiden variere litt med hva slags kjøtt du bruker, smak underveis.

4

Vend inn pasta

Vend inn kokt pasta og rømme. Smak til med salt og pepper, og server med et dryss finhakket persille.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Pasta, tørr	250 g
Biff	400 g
Nøytral olje	2 ss
Sjampinjong	200 g
Hvitløksfedd	3 stk
Tørket oregano	2 ts
Kraft (ev. vann med buljongterninger)	5 dl
Worcestershire-saus	4 ss
Dijonsennep	1 ss
Lett Rømme	3 dl
Persille	
Salt & Pepper	

Allergener

- Gluten
- Sennep
- Melkeprotein inkl laktose