

Oppskrift

Biff Stroganoff



Biff Stroganoff er en klassisk biffgryte som fortsetter å holde seg aktuell. Her finner du en enkel og god variant hele familien vil elske.

1

Stek biffkjøtt og grønnsaker

Del biffkjøtt i biter og brun i en gryte med litt olje, gjerne i puljer så du får god stekeskorpe. Del løk og sopp i båter, gulrøtter og paprika i biter og fres godt i gryten.

2

Rør inn og la det småkoke

Ha kjøttet tilbake i gryten og rør inn tomatpuré og paprikakrydder. La det frese i et par minutter før fløte og kraft røres inn. La alt småkoke i noen minutter til kjøttet er mørt. Koketiden vil variere litt med hva slags kjøtt du bruker, smak underveis.

3

Kok opp bønner og smak til med salt og pepper

Del grønne bønner i to og la koke med et par minutter. Vend inn rømme og smak til med salt og pepper før servering. Server hjemmelaget Biff Stroganoff med et dryss persille som topping.

Tips! Det er mye mat i denne gryten, så du trenger ikke noe tilbehør, men en frisk salat, godt brød eller potetmos er godt inntil. Det går også an å ha kokte poteter i biter i selve gryten om du har rester fra gårsdagens middag.

Vi har også andre spennende varianter av den populære retten; [Biff Stroganoff med kjøttboller](#), og [Biff Stroganoff med kremet pasta](#).

Ingredienser

Du trenger

| | |
|-------------|-------|
| Biff | 800 g |
| Olje | 2 ss |
| Sjampinjong | 200 g |
| Rødløk | 1 stk |

Du trenger

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Gulrøtter | 2 stk |
| Tomatpurè | 2 ss |
| Rød paprika | 1 stk |
| Paprikapulver | 2 ts |
| Kraft (ev. vann med buljongterninger) | 4 dl |
| Fløte | 4 dl |
| Grønne bønner | 200 g |
| Rømme | 3 dl |
| Salt & Pepper | |
| Persille | |

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose