

Biff stroganoff med kjøttboller



Biff stroganoff med en liten vri. Kjøttboller er også fantastisk godt i en stroganoff!

1

Del opp og fres

Del løk og sopp i båter og fres i en varm gryte med olje til mykt og gyllent.

Del paprika i biter og ha i gryten med tomatpuré og paprikakrydder. La frese i et par minutter under omrøring.

2

Vend inn kjøttboller

Vend inn kjøttboller og tilsett kraft og fløte. La småkoke i ca. 5 minutter eller til kjøttbollene er gjennomvarme.

3

Vend inn rømme, salt og pepper

Vend inn rømme og smak til med salt og pepper før servering. Server med et dryss persille.

Ingredienser

Du trenger

Gilde kjøttboller	800 g
Nøytral olje	2 ss
Sopp	200 g
Paprika	1 stk
Tomatpurè	2 ss
Paprikapulver	2 ts
Kraft (ev. vann med buljongterninger)	3 dl
Fløte	3 dl
Lett Rømme	3 dl
Persille	
Salt & Pepper	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose