

**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