

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Biff stroganoff med grønnsaker

Image not found or type unknown



Biff stroganoff er en klassiker som forstetter å holde seg aktuell. Her finner du en enkel og god variant hele familien vil elske.

## 1

### Slik gjør du

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 gryta.

## 2

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

## 3

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 med et dryss persille.

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

## Ingredienser

### Du trenger

Biff 800 g

## Du trenger

Olje	2 ss
Sjampinjong	200 g
Rødløk	1 stk
Gulrøtter	2 stk
Tomatpurè	2 ss
Paprikapulver	2 ts
Kraft (ev. vann med buljongterninger)	4 dl
Fløte	4 dl
Bønner (hvite, brune og kidney)	200 g
Rømme	3 dl
Salt & Pepper	
Persille	

## Allergener

- Melkeprotein inkl laktose