

inköpslistan.se

Av: Joakim

4 port

BIFF STROGANOFF

Ingredienser

500 g innanlår *(el. biff)*
2 msk smör
1 tsk paprikapulver
2,5 dl grädde, matlagning
2,5 msk fond, kalv
4 msk tomatpuré
1 tsk salt
1 st lök, gul
200 g champinjon
1 krm svartpeppar
2 tsk senap, dijon

Gör så här

1. Skär köttet i 2 cm breda strimlor.

2. Hacka löken och skär champinjonerna i skivor.

3. Värm upp en stekpanna med margarin eller smör på medelhög värme. Stek köttet ett par minuter. Lägg i lök och champinjoner och låt det stekas tillsammans.

4. Tillsätt tomatpuré och senap. Häll på grädden och kalvfonden.

5. Låt steka på svag värme i stekpannan, helst under lock, i ca 10 minuter. Smaka av med salt.

6. Servera med ris och sallad