

Bøf Stroganoff



Bøf stroganoff er en sand klassiker. En skøn ret vi gerne lader stå og simre på komfuret en søndag eftermiddag. Denne opskrift på bøf stroganoff er helt klassisk, og du er garanteret den gode smag af tomat, bacon, champignon og selvfølgelig fløde. Servér din stroganoff for dine gæster, og du er garanteret smagfuld succes.

Hansens opskrifter

Ingredienser

600 g	Mørt oksekød, fx inderlår eller klump
50 g	Bacontern
25 g	Smør
2 stk	Løg
250 g	Champignoner
	Salt og peber
1 tsk.	Paprika
2 dl.	Bouillon
1 dl.	Piske-fløde
1 dl.	Tomatpuré

Fremgangsmåde

- 1 Skær kødet i strimler på størrelse med en lillefinger og dup dem tørre.
- 2 Smelt smørret i en sauterpande eller gryde og brun baconterne.
- 3 Pil løgene og skær dem i skiver.
- 4 Rens svampene og skær dem i skiver.
- 5 Kom løgene i gryden og brun dem under omrøring.
- 6 Tag dem op.
- 7 Brun derefter kødet ad nogle gange.
- 8 Svits svampene til sidst.
- 9 Læg løg, kød og svampe i gryden.
- 10 Tilsæt krydderier, bouillon, fløde og tomatpuré.
- 11 Lad det simre mørt ved svag varme under låg i 30-40 min.
- 12 Smag til med salt og peber.
- 13 Servér med brød og kartoffelmos eller ris.

Voila!



Tip

Servér din bøf stroganoff med fløjsblød kartoffelmos eller kartofler. Stroganoff er også velegnet sammen med sprøde pomes frites!