

BØF STROGANOFF M. RÅSTEGTE KARTOFLER

Dette er den oprindelige opskrift, uden champignon og bacon for 2 personer

INGREDIENSER

400g	Mørt oksekød (filet, inderlår)
3 spk	Smør
	Salt og peber
1	Hakket løg
1 spk	Tomatpuré
2 tsk	Sennep
3 dl	Bouillon
1 spk	Mel
½ kg	Kartofler

FREMGANGSMÅDE

1. Skær kødet i fingertykke strimler, drys det med salt og peber, lad det hvile ½ time.
2. Varm en gryde, smelt lidt af smørret, kom melet i og hæld den kogende bouillon i under piskning. Det hele får et opkog og tilsættes tomatpuré, sennep, salt og peber.
3. Det hakkede løg brunes og kommes i saucen. Kødet brunes ved god varme i lidt smør og kommes i saucen. Lad det småsnurre til det er mørt.
4. Kartofflerne skrælles, tørres og skæres i terninger. Smelt lidt smør på panden, kom kartofler på og lad dem steg i ca. 20 min. Ryst ofte panden og drys med salt.
5. Serveres til den færdige Stroganoff.

