

# BIFFSNADDER (Norsk opskrift)

Til 4 personer



## Ingredienser:

- 600 g oksekød i strimler
- 200 g friske champignoner
- 1 pose charlotteløg
- 1 rød paprika
- 2 spk margarine til stegning
- ½ tsk salt
- Et drys peber
- Bernaisesauce

## Tilberedning:

Skær champignoner og løg i både, paprikaen i strimler

Brun løg og champignon på panden. Tilsæt bøfstrimler og paprika. Krydre med salt og peber. Lad det hele stege til kødet er mørt.

Tilbered bernaisen.

Serveres med pommes frites eller kartoffelbåde

God appetit