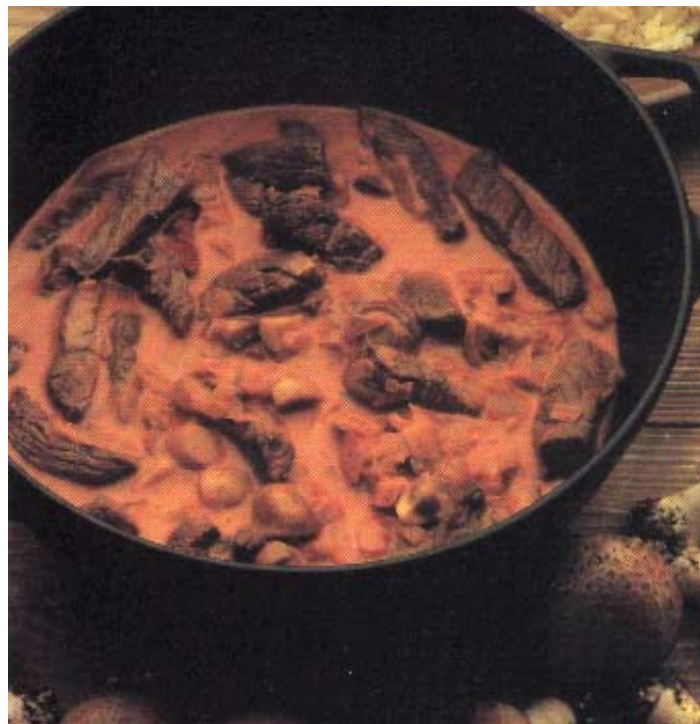


Bøf Stroganoff



4 personer

600 g oksefilet

100 g smør

salt, peber

3-4 hakkede chalotteløg

150-200 g champignon i kvarte

1½ tsk. rosenpaprika

70 g koncentreret tomatpure

2 dl bouillon

1 dl piskefløde

lidt dijonsennep

Smelt 50 g smør i en gryde og brun først løgene og derefter svampene.

Drys med paprika og salt og tilsæt tomatpureen.

Lad saucen koge igennem.

Tilsæt bouillon og lad saucen koge op.

Tilsæt fløde og lad saucen koge for jævn varme til den har jævnet let.

Skær kødet i fingerstore stykker og krydr med salt og peber. Smelt resten af smørret på en pande og brun kødet heri i nogle minutter.

Læg kødet i saucen og smag til med sennep.

Tilbehør: ris, pasta, kartoffelmos