



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Storfe-gryte med rødvinssaus, kokte poteter, grønnkål og sopp

**Kokte poteter**  
300 g småpoteter

**Storfe-gryte med rødvinssaus**  
100 g sjampinjong  
1 stk gulrot  
1 stk rødløk  
250 g marinerte biffstrimler  
1 pakke rødvinssaus  
75 g strimlet grønnkål  
½–1 pose glutenfri soyasaus  
1 ss smør\* <sup>B</sup>  
1 ts hvetemel\* <sup>B</sup>  
1 dl vann <sup>B</sup>

**Servering**  
1 bunt bladpersille  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Kokte poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i 15–18 minutter, eller til de er gjennomkokte (se tips).
- 2. Storfe-gryte med rødvinssaus:** Børst soppen fri for eventuelle jordrester, og kutt dem i båter. Skrell og kutt gulroten og løken i tynne skiver. Varm opp en stor gryte til høy varme, og ha i litt olje. Ha i kjøttet, og la det steke uten å røre i det i 2 minutter. Snu kjøttet, og stek videre i 2 minutter på den andre siden.
- 3. Storfe-gryte med rødvinssaus, fortsettelse:** Ha i soppen, gulrot- og løkterningene, 1 ss smør og 1 ts hvetemel, og stek videre under omrøring i omtrent 1 minutt. Tilsett rødvinssausen, skyll ut pakken med 1 dl vann og ha det i gryten. Gi det et oppkok, og la gryten småkoke i 8–10 minutter. Vend inn grønnkålen når det gjenstår 2 minutter av koketiden. Spe eventuelt med litt mer vann til ønsket konsistens, og smak til med soyasausen.
- 4. Servering:** Skyll og grovhakk persillen, og topp gryten med den ved servering.



**TIPS!**

Knus de ferdigkokte potetene med en gaffel eller visp, og vend inn litt smør.

\* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernånnalia alternativ