



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Alt-i-ett biff stroganoff med pasta

Alt-i-ett biff stroganoff

100 g aromasopp
½ stk gul løk
½ stk rød paprika
250 g marinerte biffstrimler
1 pakke tomatpuré
1 pakke oksebuljong
1 pakke paprikakrydder
200 g mezze maniche
½–1 pakke lett crème fraîche
5 dl vann ^B

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Alt-i-ett biff stroganoff, forberedelse:** Rens soppen for eventuelle jordrester og del dem i fire. Skrell løken og skyll og rens paprikaen. Kutt løken og paprikaen i grove biter.
- 2. Alt-i-ett biff stroganoff:** Varm opp en gryte til høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene og biffstrimlene i 4–5 minutter, eller til det er gyllent. Rør inn tomatpuréen, buljongen og halve pakken med paprikakrydder. Tilsett 5 dl vann og den ukokte pastaen, og rør om.
- 3. Alt-i-ett biff stroganoff, fortsettelse:** Kok opp, og la det hele småkoke under lokk på lav varme i 15–18 minutter, eller til pastaen er gjennomkokt, og det meste av væsken har kokt inn. Rør et par ganger i gryten underveis, så det ikke setter seg fast i bunnen. Vend inn crème fraîche mot slutten av koketiden, og smak til med salt og pepper.