



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 25 - 35 min 👤 2 porsjoner

Kremet storfegryte med potetmos, paprika og sopp

Potetmos

350 g poteter
1½ dl lettmeik
🏠 2 ss smør*

Kremet storfegryte

1 stk rød paprika
1 bunt bladpersille
100 g aromasopp
1 pakke oksebuljong
½–1 pakke maisstivelse
1 pose glutenfri
soyasaos
250 g strimlet
storfekjøtt
1 pakke crème fraîche
🏠 1½ dl vann

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Potetmos:** Skrell potetene, og kok dem i usaltet vann i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte (se tips).
- 2 Kremet storfegryte:** Skyll paprikaen og persillen, og børst soppen fri for jord. Kutt paprikaen i grove terninger, soppen i båter og finhakk persillen. Ha 1½ dl vann i et litermål, og pisk inn buljongen, maisstivelsen og soyasausen. Varm opp en gryte til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 3 minutter under omrøring, eller til det er gyllent. Krydre med litt salt og pepper.
- 3 Kremet storfegryte, fortsettelse:** Tilsett paprikaen og soppen, og la det hele steke videre i omtrent 2 minutter. Ha på buljongenvannet og kok opp. Skru ned til middels varme, og la gryten småkoke i 5–10 minutter, til sausen har tyknet og grønnsakene har ønsket konsistens. Vend inn crème fraîche, og smak til med salt og pepper. Topp gryten med persillen ved servering.
- 4 Potetmos, fortsettelse:** Hell vannet av potetene når de er gjennomkokte, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene sammen med 2 ss smør. Spe på med melken, litt og litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.

Tips fra kokken: La være å skrelle potetene om du vil ha en grovere mos. Tilpass væskemengden i gryten etter deres ønske.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ