



Billedet kan avvige noget fra opskriften.

Hurtig stroganoff med basmatiris og salat

Ris

135 g basmatiris

Stroganoff

1 stk løg

100 g champignoner

½ stk rød peber

1 pose tomatpuré

½ pose paprika

275 g strimler af oksekød

1 dl creme fraiche 18%

½ pose oksebouillon

Servering

50 g salatmix napolitana

Det skal du selv have

olie ^b

salt ^b

peber ^b

vand ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.

2. **Forberedelse:** Pil og hak løg groft. Skyl champignon og skær dem i skiver. Skyl, rens og skær peberfrugt i strimler.

3. **Stroganoff:** Varm en stor stegepande op til høj varme og tilsæt lidt olie. Steg kødet ca. 2 min. og læg det på en tallerken. Kom lidt mere olie i panden og steg svampe og løg i 3 min. Tilsæt peberfrugt, tomatpuré og røget paprika og steg videre i 1 min. Rør creme fraiche, bouillon og 2 dl vand i og tilsæt kødet. Lad det hele småkoge i 4-5 min. Smag til med salt og peber.

4. **Servering:** Servér stroganoff med ris og salatmix til.