



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tofu Stroganoff med champinjoner och potatis

Stroganoff

Tofu 230 g
Champinjoner 100 g
Gul lök 1 st
● Olja 1 msk
Tomatpuré ½ förp
Dijonsenap ½ förp
Rökt paprikapulver 1 förp
Imat 2½ dl
Grönsaksbuljong 1 påse
Bladpersilja 20 g

Tillbehör

Potatis 400 g
Mixsallad 50 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,
Vitvinsvinäger

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Tofustroganoff:** Tärna tofu. Kvarta champinjoner och strimla gul lök. Hetta upp olja i en rymlig stekpanna eller stekgryta och bryn tofu ca 3 min. Tillsätt svampen och löken, stek ytterligare ca 2 min.
3. Blanda ner tomatpuré, dijonsenap, rökt paprikapulver, och lite nymald svartpeppar, låt steka med ca 1 min. Rör ner imat och grönsaksbuljong. Sjud ca 5 min.
4. **Tillbehör:** Lägg mixsallad i en skål och dressa med lite olja, vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar.
5. Grovhacka bladpersilja och strö över stroganoffen. Servera tofustroganoff med kokt potatis och sallad.