

Bøf Stroganoff

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 10 min.

Tilberedningstid: 40 min.

Traditionel dansk

Ingredienser

500 g oksekød i tern

2 løg

125 g bacon i tern

150 g champignoner i skiver

1 ds. tomatkoncentrat

2 spsk. paprika

1/4 l kaffefløde

2-3 dl oksebouillon

Salt

Peber

Pynt:

persille

Beskrivelse

Kom olie i en gryde og brun kødet. Hak løgene fint og svits dem sammen med kødet. Klip baconen i tern over gryden og lad det stege et par minutter.

Tilsæt champignoner, tomatkoncentrat, paprika, kaffefløde og bouillon og kog op under omrøring.

Lad retten simre under låg i ca. 30-40 minutter. Smag til med paprika, salt og peber.

Server med kartoffelmos og pynt med persille.