



## Biff Stroganoff

Retten passer til 4 til 5 personer

800 g storfe kjøtt, gjerne biffstrimler  
2 stk løk  
350 g sopp/champignon  
2 ss tomatpuré  
1 ss sennep  
3 dl oksekraft eller buljong  
3 dl creme fraiche  
Salt  
Pepper  
Litt balsamico

Kjøttet brunes i smør med litt salt og pepper.  
Ha så over i kjele og tilsett varm kraft.  
Steik finhakket løk og sopp, ha over i kjelen sammen med tomatpuré og sennep.  
Smak til med balsamico, salt og pepper, rør inn creme fraiche mot slutten av koketiden.  
Må småkoke til kjøttet er mørt.



For en enklere variant bruk ferdig kjøpt base og tilsett creme fraiche og/eller fløte.

## Potetmos

1 kg poteter  
2 dl melk  
2 ss smør  
Salt  
Pepper

Kok potetene møre og sil av vannet, mos potetene og tilsett smør og varm melk, smak til med salt og pepper.

