

Biff Stroganoff med saltad gurka

Under 30 min

17 ingredienser

Medel

En rustik, snabblagad gryträtt med krämig känsla! Den imponerande biff Stroganoffen gör du av bland annat strimlad ryggbiff, lök, tomatpuré, crème fraiche och dijonsenap. Servera tillsammans med salladsärter, persilja, ris och utsökt saltad gurka.



Ingredienser 12 portioner

12 port ris

Saltad gurka

1 1/2 gurka
6 krm salt
3 krm strösocker
1 1/2 kruka persilja

Biff Stroganoff

3 gul lök
6 vitlöksklyftor
6 msk smör
ca 1500 g strimlad ryggbiff
- salt och peppar
6 tsk paprikapulver
9 msk tomatpuré
3 msk dijonsenap
7 1/2 dl vatten
3 köttbuljongtärning
6 dl crème fraiche

Grönsaker

450 g salladsärter

För alla

Läs noga ingrediensförteckningen på buljongen. I övrigt är rätten fri från gluten och ägg.
Gör laktosfri: använd matfett och crème fraiche utan laktos.
Gör mjölkproteinfri: använd mjölkfritt matfett. Byt ut crème fraiche till iMat fraiche (innehåller havre) eller Sour Supreme (innehåller soja).

Gör så här

i När antal portioner ändras
Tänk på att du i vissa fall kan behöva justera tillagningstiden, då mängden för ingredienserna har ändrats.

Koka riset enligt anvisningen på förpackningen.

Saltad gurka: Skiva gurkan tunt och strö över salt och socker, blanda väl. Hacka persiljan och blanda ner hälften.

Biff Stroganoff: Skala och skiva löken. Skala vitlöken.

Stek löken mjuk i lite av smöret i en stekpanna. Pressa i vitlöken mot slutet. Ta upp löken på en tallrik. Bryn köttet i omgångar i resten av smöret. Krydda med salt och peppar.

Lägg ner löken i pannan med köttet och rör ner paprikapulver, tomatpuré, senap, vatten, buljongtärning och crème fraiche och låt det sjuda ca 5 minuter.

Grönsaker: Koka salladsärter i saltat vatten ca 4 minuter.

Servera stroganoffen med salladsärter, gurka och ris. Garnera med resten av persiljan.

Tips

Skär gurkan i tunna skivor med hjälp av antingen en osthyvel eller en mandolin.