

Biff Stroganoff (4 port)

500 g nötkött (helst biff)
2 gula lökar i skivor eller hackade
150 g champinjoner
2 dl vatten
1 köttbuljongtärning
2 tsk dijonsenap
2 msk tomatpuré
2 dl creme fraiche
Salt och peppar efter smak.

- Bryn köttet och lägg över i en gryta.
- Stek lök och champinjoner och lägg över dem i grytan.
- Häll på vatten, buljongtärning, senap och tomatpuré och låt puttra ca 5 min.
- Krydda och rör i creme fraiche och låt puttra någon min.
- Servera med tex stekt potatis och grillade tomater.

