



Grönpepprig biffstroganoff med konjak

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **120 min** Portioner: **6-8**



En riktigt mumsig biffstroganoff med smaker av både grönpeppar och konjak.

Grytor av alla dess slag är så härligt äta, bjuda på och fantastisk bra att frysa för luncher eller middagar när man inte hinner stå vid spisen. Den här krämiga, smakrika och supergoda, lite lyxiga biffstroganoffen är värd besväret att både dubbla och trippla receptet för riktigt mycket left overs till andra dagar.

Koktiden för grytan är helt beroende på vilken köttdetalj som används, men minst 1 1/2 timme för att smakerna ska ha möjlighet att koka in.



INGREDIENSER

1 kilo oxkött, ex lövbiff, ryggbiff eller rostbiff
50 gram smör
50 gram ankfett (kan bytas ut mot smör)
400 gram gul lök

3 matskedar råsocker
3 matskedar grönpepparkorn torkade
2-4 matskedar fransk senap
1 deciliter tomatpuré
2 teskedar salt
4-6 matskedar japansk soja
0.5 tesked grovmald svartpeppar
0.5 tesked grovmal vitpeppar
0.5 deciliter konjak
4 stycken lagerblad
2 deciliter creme fraiche
3 deciliter vispgrädde
3 deciliter kaffebrädd
1-2 liter vatten
2 styck köttbuljongtärningar typ knorr \\\

GÖR SÅ HÄR

1

Putsa, skär köttet i tunna skivor för att sedan strimla det i cirka 2 centimeters tjocklek.

Hetta upp fett i grytan och stek köttet med att lägga i lite taget så det inte börjar med att koka.

Skiva löken och låt den steka med köttet några minuter.

Tillsätt kryddorna, tomatpuré, senap, socker, salt, soja, rör runt.

Tillsätt buljong, konjak och lagerbladen, slå över 1 liter vatten och koka på medelvärme till köttet börjar bli mörkt och späd med eventuellt mer vatten om du ser att köttet inte är täckt med vätska.

2

När du bedömer att köttet har cirka 30 minuter kvar att puttra så håller du på grädd, kaffebrädd och crème fraiche.

Därefter smakar du av stroganoffen och bedömer om du vill ha något mer i den av de redan använda ingredienserna.

Såsen ska vara ganska krämig när stroganoffen är färdig.

Gott att servera till är vanligt långkornigt ris och en sallad.