



Karins Biff Stroganoff

Kock: **Karin Walker** Tid: **120 min** Portioner: **4**

Här får ni en vardagsvariant av Biff Stroganoff!

Min Stroganoff gör du inte på filé utan av en köttbit som behöver puttra en stund - ytterlår, stek eller om du har grytbitar av något slag. Älg och nöt funkar fint. Gör den gärna dagen innan eftersom den behöver tid att puttra, dessutom blir den godare om smakerna får gotta till sig över natten.



INGREDIENSER



500 g älg- eller nötgrytbitar
5 dl kraftig buljong
2 gula lökar
1 dl tomatpuré
3 dl grädde
1 msk senap
1 msk balsamvinäger
olja/smör till stekning
nymalen svartpeppar och ev salt

Goda tillbehör

creme fraiche
små inlagda gurkor, cornichoner

GÖR SÅ HÄR

1

Skär köttet i breda strimlor, bryn det i omgångar i smör/olja i grytan. Täck köttet med buljong och låt det småputtra tills det är mört ca 1,5 timme beroende på kött, späd ev. med vatten under tiden.

2

Skär lökarna i klyftor/båtar, stek så de får lite färg i smör i en stekpanna, låt tomatpuré fräsa med en kortis och tippa sedan i grädden. Låt det koka ihop några minuter tillsammans med senap och vinäger.

3

Tillsätt lök- och gräddröran i grytan och låt nu allt koka ihop ca 10 minuter. Smaka av med mera senap, tomatpuré, syra och kryddor om du vill ha mera smak.

4

Servera med pasta ris eller potatis och extra gott blir det om du har en klick creme fraiche och några goda små gurkor, cornichoner.