

Ingredienser:

250 – 300 g skært kalve i strimler eller tynde skiver
1 lille løg i tynde strimler
150 g små champignon
1 spsk. mel
1 tsk. edelsüss paprika
1 tsk. tomatpuré
½ tsk. sød fransk sennep
½ dl Karolines 18% madlavningsfløde
1 – 2 dl kalve/oksefond / bouillon
Olivenolie til stegning
½ spsk. finthakket persille
Evt. 2 spsk. tør hvidvin
Salt og peber

Tilberedning:

1. Bland mel og lidt peber i en skål, vend kødet i blandingen, ryst kødet for overskydende mel. Smid resten af melet væk.
2. Varm lidt olie i en pande, steg kødet hurtigt i små portioner ved middelvarme, indtil det er godt brunet, tag det op og lad det dryppe af på køkkenrulle eller fedtsugende papir
3. Varm lidt mere olie på panden, tilsæt løg og steg det ved middelvarme indtil det er gyldent (ikke brunt) tilsæt champignon, steg videre under omrøring i ca. 5 min.
4. Tilsæt paprika, tomatpuré, sennep, vin og bouillon, og bring blandingen i kog, tilsæt nu kødet. Dæmp varmen, og lad retten simre i 8 – 10 min. uden låg. Rør af og til.
5. Tilsæt fløden. Rør indtil det hele er blandet og lige netop gennemvarmet
6. Smag til med salt og peber
7. Drys med persille umiddelbart før servering

Server med kartoffelmos eller pasta

Tips:

NB. Retten kan med fordel tilberedes nogle timer, eller dagen i forvejen, så kødet får lov til at "trække" smag af væden. Stil den i køleskabet. Retten tilsættes først nu fløden, og varmes igennem. Drys nu med persille.

Bøf Stroganoff

(2 personer)

