

Ingredienser:

Ingredienser:

- 250-300 g kalve- eller oksekød i mindre stykker
- 2-3 skiver letrøget flæsk i mindre stykker
- 1 stort løg, pillet og skåret i både
- 5-6 kartofler skræillet og skåret i skiver
- 5-6 store champignon rensset og skåret i halve stykker
- 2 dl kalvefond / bouillon
- 1 spsk. Soyasauce
- Lidt frisk/tørret timian
- Persille
- Margarine til stegning
- Mørk maizena til jævning
- Salt og peber

Tilberedning:

1. Anvend en dyb pande eller en gryde
2. Kødet krydres og brunes hurtigt i margarine, tag det op
3. Flæsket brunes sammen med løg og champignon, tag det op og hæld fedtet fra
4. Læg løg, champignon, kød, flæsk tilbage i panden/gryden salt, peber og timian blandes i
5. Læg de rå kartoffelskiver ovenpå, tilsæt fond/bouillon og soyasauce
6. Kog under låg til kød og kartofler er færdigt (ca. 20-25 min.)
7. Jævn med maizena, smag evt. til med salt og peber
8. Drys klippet persille over

Tips:

Champignon fra glas kan sagtens anvendes

Styrmandsbøf

(2 personer)

Mættende og velsmagende

