

## Bøf stroganoff 4 portioner



### Ingredienser:

- 50 g smør
- 600 oksekød i strimler
- 2 hakkede løg
- 250 g champignon
- 1 tsk paprika
- 2 dl bouillon
- 2 dl piskefløde
- 2 spsk koncentreret tomatpure
- Salt og peber

### How to:

1. Brun kødet i halvdelen af fedtstoffet og tag det op
2. Brun løg og champignon i den anden halvdel af fedtstoffet
3. Kom kød, paprika, bouillon, tomat og fløde i gryden
4. Kom låg på og lad retten simre i 30-45 min afhængig af kødet
5. Smages til med salt og peber