Biff Stroganoff



Ingredienser

♥ 500 g ytrefilet av storfe (eller annet mørt biffkjøtt)
♥ 1 ss olje
♥ 2 ss smør
♥ 1 løk
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 300 g aromasopp
♥ 2,5 dl oksekraft (eller utblandet oksefond eller -buljong, se tips)
♥ 1 ss hvetemel
♥ 1 dl vann
♥ 1 dl crème fraîche
♥ 1 stor ss grovkornet sennep (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ litt persille
♥ hjemmelaget potetmos

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene.

Skjær biffkjøttet i tynne skiver. Rens løken, del den på midten, og skjær hver halvdel i skiver.

Skjær også hvitløksfedd og soppen i tynne skiver.

Start med å brune kjøttet i olje i en panne. Bruk høy varme slik at kjøttet raskt får en god stekeskorpe.

Ta kjøttet ut av pannen og sett det til side (la fettet bli igjen i pannen). Ha smøret i pannen og tilsett løk, hvitløk og sopp. La dette steke i smøret i noen minutter på middels varme, til løken blir myk og gyllen.

Ha så det brunede kjøttet tilbake i pannen og bland sammen.

Tilsett oksekraft. Ha mel og vann i et glass og rør til melet løser seg opp. Ha denne jevningen deretter i pannen (se tips). Tilsett også crème fraîche og sennep.

Varm opp på middels varme og la gryten småkoke i ca. 5 minutter, mens du rører i den innimellom.

Smak til med kvernet salt og pepper. Dryss over litt persille rett før servering.

Serveres med **hjemmelaget potetstappe**, kokt ris eller pasta.

Tips

♥ Jeg har her brukt ferdigkjøpt, konsentrert oksekraft. Du kan alternativt bruke oksefond (1 stk fond du chef, kjøtt) eller kjøttbuljong som du løser opp i varmt vann.

♥ Pass på at du løser opp melet ordentlig i vannet før du tilsetter blandingen i sausen, slik at du ikke får melklumper i sausen. Hell jevningen gjennom en liten sikt hvis du vil være helt sikker på at du unngår klumpene. □□

♥ Grovkornet sennep gir syre og smak på sausen, og gjør den veldig god. Jeg bruker en skikkelig stor spiseskje! □□ Grovkornet sennep gir dessuten lekre, små, synlige sennepsfrø i sausen, men for smakens del, går det også fint å bruke vanlig dijonsennep.

♥ Du kan gjerne tilsette 0,5 dl hvitvin i sausen sammen med sennep.

♥ Jeg anbefaler å servere **Biff Stroganoff** sammen med hjemmelaget potetmos. Du finner en helt super oppskrift på **Klassisk potetmos HER**. Se også oppskrift på nydelig **Mandelpotetstappe med hvitløk og smør**.

♥ Kanskje servere **Jordbær Romanoff** til dessert? □□

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/biff-stroganoff