



LYN-STROGANOFF MED KARTOFFELMOS

2 personer

500 g bagekartofler
250 g svampe, f.eks. kantareller
300 g oksekød i wokstrimler
1 spsk. olie
2 tsk. paprika
Salt og peber
250 g cherrytomater
1 dl kalvebouillon
2 dl madlavningsfløde 18 %
Persille

Skæl og skær kartoflerne i mindre stykker. Kog dem møre i usaltet vand, ca. 20 minutter. Rens svampene, og skær de største i lidt mindre stykker. Brun kødet i lidt af olien, og læg det til side. Brun svampene. Kom kødet tilbage på panden, og krydr det hele med paprika, salt og peber. Tilsæt cherrytomater, bouillon og halvdelen af madlavningsfløden, og lad det koge 3-4 minutter. Smag til med salt og peber. Hæld vandet fra kartoflerne, mos dem, og rør dem cremede med resten af fløden. Servér mosen til stroganoffen drysset med hakket persille.

Opskrifter: Kristina Marckmann og Gitte Heidi Rasmussen. Foto: Carina Krüger.