

## Bøf Stroganoff B



Bøf Stroganoff

### Bøf Stroganoff

(Filet de boeuf Stroganoff)



#### HOVEDRET

600 g velhængt oksefilet  
50 g smør  
salt  
peber

#### Sauce:

1 skive håndskåren bacon  
eller 50 g smør  
3-4 chaloeløg  
eller 2 alm. løg  
150-200 g champignon  
1-1½ tsk rosenpaprika  
2-3 spsk konc. tomatpuré  
2 dl bouillon,  
evt. halvt hvidvin  
1 dl piskefløde  
eller creme fraîche  
evt. lidt god (fransk) sennep  
salt

Arbejdstid: 20 minutter

Stege-kogetid:  
ca. 10 minutter

#### Sauce:

1. Skær bacon i små tern og smelt dem i en stegegryde. Smør skal bare bruse af i gryden.

2. Pil og hak løgene. Skær rodskiven af svampene og skyl dem kortest muligt under rindende, koldt vand. Tryk dem tørre og del dem i kvarte.

3. Brun først løgene let i fedtstoffet i gryden, så svampene. Drys med paprika og salt (peber er unødvendigt, paprikaen gir smag nok) og tilsæt tomatpureen. Lad sauceen koge igennem, så »syren« fordamper.

4. Tilsæt eventuel hvidvin og lad også denne koge »syren af sig« et par minutter ved god varme uden låg, før bouillon tilsættes. Bruges ren bouillon, skal den bare koge op.

Hej Camilla og Jan  
Hermed sender jeg ønsket om  
at I har en god dag

Hilsen mor/Helle

5. Tilsæt fløden og lad sauceen koge for jævnt til god varme uden låg, til den har jævnet let.

#### Kød:

6. Skær kødet i fingerstore stykker (som til pommes frites). Varm en stor pande op og brun smørret herpå. Krydr kødet med salt og peber og steg det straks i smørret på panden. Sørg for, at det er ensartet brunt over det hele. Kødet skal kun steges nogle få minutter, det er mørt og skal bevares et rosa indre.

7. Læg kødet i sauceen, smag eventuelt til med lidt sennep (og ikke før, så bliver sennep bitter) og server straks.

#### Tips:

Løse ris eller små pasta-varianter er dejligt til, men kartoffelmos ses mest herhjemme. Det hænger sammen med, at Bøf Stroganoff har undergået en del forvandlinger i tidens løb. Nu om stunder laves den med billigere kød, fx mellem-skært eller tykkam. Så kan det hele foregå i én gryde, og kødet skal koge ca. 3 kvarter. Versionen her er en, den russiske fyrste formodes at have lagt navn til.