



## Stroganoff i en fart

En gryderet der kan stå klar på en halv time.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Aug – Jan



Dagligt grønt



Lav på gluten

# Ingredienser

4 pers.

¾ kg kartofler

½ knoldselleri

1-2 spsk smør

500 g oksekød i wokstrimler

Olie til bruning

250 g rensede champignon i halve/kvarte

Salt og peber

1 spsk paprika

1 spsk konc. tomatpure

3 dl bouillon

400 g cherry tomater

¾ liter madlavningsfløde

Evt. lidt hvedemel til jævning

Persille til pynt

*Opskrifter og styling: Gitte Heidi Rasmussen*

*Fotograf Betina Hasto*

# Tilberedning

- 1 Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Skræl sellerien og skær den i mindre stykker.
- 2 Kog kartofler og selleri møre i usaltet vand, ca. 20 minutter. Hæld vandet fra, damp dem tørre og mos dem godt. Smag til med salt, peber og smør.
- 3 Brun hurtig kødet i lidt olie af to gange og læg det til side.
- 4 Brun champignon 2-3 min. og kom kødet tilbage på panden. Krydr med salt, peber og paprika og tilsæt tomatpure og varm det igennem under omrøring 1 min.
- 5 Kom cherrytomater, bouillon og fløde ved og lad det koge 4-5 min.
- 6 Smag til, jævn evt. med lidt meljævning og server med kartoffel-sellerimos og et godt drys persille.



## Tip

Sellerien i kartoffelmosen kan sagtens erstattes med andre rodfrugter som fx gulerod eller jordskokker. Man kan selvfølgelig også lave mosen kun på kartofler, men grønsagerne gir smag og en mere om dagen.

