

Biff Stroganoff

4 portioner

500 g flankstek, skuren i strimlor

2 msk smör

1 gul lök, skuren i tunna halvmånar

100 g champinjoner, tunt skivade

2 msk tomatpuré

½ tsk senap

½ tsk rökt paprikapulver

1 ½ dl buljong

2 msk cognac

salt och peppar

2 msk persilja

Smält smör i en traktörpanna på medelvärme. Lägg i lök och fräs långsamt tills löken är ljus och gyllene. Höj sedan värmen något, lägg i champinjonerna och köttet. Bryn tills köttet fått en fin färg. Tillsätt tomatpuré, senap, paprika - pulver och fräs en stund till. Krydda med salt och peppar. Späd med buljongen och låt reducera något. Servera toppad med matlagningsyoghurt, persilja och saltgurka.