

Min søsters Beuf Stroganoff.

(Til 6 personer).

1000 g. roastbeef (inderlår)

4½ løg

500 g. champignon

280 g. koncentreret tomatpuré

4 dl. sur fløde (brug evt. alm. fløde tilsat et par spsk. citronsaft)

margarine

salt og peber

Hak løgene groft. Rens og skær champignonerne i kvarte stykker. Skær kødet ud i stykker i længde som en tændstikæske og af tykkelse som en "konfirmandindes lillefinger". Smelt margarinen i en tykbundet gryde. Svits løgene deri til de er klare. Brun herefter kødet i gryden. Tilsæt tomatpuréen, den sure fløde samt salt og peber i gryden. Rist champignonerne på en pande inden de tilsættes gryden. Kog herefter i 2 - 3 timer til kødet er mørt.

Serveres med løse ris eller kartoffelmos.

Velbekomme.