

BØF STROGANOFF MED SELLERI

4 personer

½ rodselleri eller 2-3 persillerødder (ca. 350 g)

2 løg

200 g champignon i skiver

400 g strimler af okseinderlår eller klump

4 spsk. hvedemel

2 tsk. paprika

1 tsk. groft salt

Peber

50 g bacon i tern

3 spsk. olie

2 dl vand

1 dl tomatpuré

2 dl minimælk

Evt. lidt sovsekulør

1 kg kartofler (renset vægt)

2 dl mælk

1 spsk. olie

Salt

Peber

Skræl rodsellerien og skær den i tern ca. 1x1 cm. Hak løgene og skær champignon i skriver. Skær kødet i strimler ca. 1 x 1 x 5 cm.

Vend kødet i en blanding af hvedemel, paprika, 1 tsk. salt og peber. Brun først halvdelen af kødet i halvdelen af olien i en stegegryde. Tag det op på en tallerken. Brun herefter resten af kødet i resten af olien på samme vis og tag det op. Svits baconternene et par min. i gryden. Svits løgene med et par min. Kom champignon i og svits også dem med. Drys resten af melblandingen over og vend godt rundt i blandingen. Kom vand og tomatpuré i og kog op under omrøring. Kom kødet i. Lad retten småkoge under låg ca. 1½ time til kødet er mørt. Kom mælken i og kog op under omrøring. Smag til med salt og peber. Giv evt. retten lidt sovsekulør.

Skræl kartoflerne og skær dem i skiver. Kog dem i usaltet vand 20 min. Hæld vandet fra. Kog mælken op og kom den i kartoflerne. Mos kartoflerne med en håndmixer eller kartoffelmoser. Rør olien i. Smag til med salt og peber.

