

Oppskrift

Ajour Biff Stroganoff med potetmos og salat



Anbefalt oppvarming av Ajour-gryter:

Fra kjølt tilstand:

Kombidamper: Posene legges på rist og dampes ved 100 °C i ca. 50 minutter.

Vannbad: Posene legges i kokende vann i ca. 45 minutter.

Produktet kan også varmes direkte i kjele under omrøring.

Fra fryst tilstand:

Kombidamper: Posene legges på rist og dampes ved 100 °C i ca. 90 minutter.

Vannbad: Posene legges i kokende vann i ca. 80 minutter.

1

Varm Ajour Biff Stroganoff.

2

Potetmos

Skrell og del poteter i biter. Kok med hvitløkfedd i lettsaltet vann til møre. Hell av vannet og mos fint med smør og fløte. Bruk gjerne en potetmoser eller -presse for å få mosen fin og glatt. Smak til med salt og pepper.

3

Servering

Server biff stroganoff med potetmos og en frisk salat.

Rester?

Har du Ajour biff stroganoff-rester igjen? Bland den med kokt ris til en «ny» gryterett eller bruk det som fyll i diverse retter som Shepard's pai, pirorger, kjøttpai eller [fylte paprika som her](#).

Produkter i denne oppskriften

Biff Stroganoff



Ingredienser

Ajour Biff Stroganoff 1 pk

Potetmos

Mandelpotet 500 g

Hvitløksfedd 1 stk

Smør 4 ss

Fløte 1 dl

Salt og pepper