

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