



4 port (jag tycker det är lite snålt)

- 350 gr lövbiff, strimlad
- 2 msk soya
- 2 msk koncentrerad kalvfond
- 1 vitlöksklyfta, pressad
- 1 purjolök, strimlad
- 100 gr champinjoner
- 1 röd paprika
- 1 msk smör

Sås:

- 2½ dl matlagingsgrädde (15%)
- 1 msk idealmjöl
- ca 150 gr krämig grönmögel ost, grovriven (t.ex St.Agur)
- 1 tsk timjan
- 1 krm svartpeppar, nymald

Gör så här:

Lägg det strimlade köttet i en bunke med soya, kalvfond och vitlök. Låt marinera i 15 min.

Fräs purjolök, champinjoner och paprika i en stekpanna med smör. Lägg över i en smord ugnssäker form. Fördela kött och marinad ovanpå.

Koka en sås av grädde, idealmjöl och ädelost. Krydda med timjan och svartpeppar. Salt behövs oftast inte eftersom ädelosten ger sälta. Rör om och låt sjuda i 3 min.

Häll såsen över köttet och tillaga i mitten av ugnen i ca 15-20 min. i 225 gr.

Servera med bandspagetti och en sallad.