



## Stroganoff af nyretap

- 1** Kartofflerne skrælles og skæres i mindre stykker og koges møre i usaltet vand ca. 20 minutter.
- 2** Mens kartoflerne koger, steges bacontern sammen med det hakkede løg.
- 3** Hæld fedtet fra. Kom de skivede champignon på panden og steg det yderligere 2-3 minutter. Krydr med paprika, salt og peber.
- 4** Tilsæt tomatpuré og varm det hele igennem ca. 2 minutter.
- 5** Tilsæt fløde og bouillon og lad det hele simre ca. 5 minutter.
- 6** På en anden pande brunes de hele stykker nyretapper ca. 1 minut på hver side. Derefter krydres de med salt og peber og steges yderligere 3-6 minutter på hver side, afhængig af tykkelsen. Lad det derefter hvile ca. 5 minutter og skær det i skiver på tværs af kødfibrene (se billedet).
- 7** Hæld vandet fra kartoflerne og pisk til kartoffelmos, enten med et kartoffeljern eller pisker.
- 8** Sovsen smages til med salt og peber og jævnes efter ønske. Hæld derefter sovsen henover kødet og server med kartoffelmos. Pynt evt. med lidt persille.

### INGREDIENSER

**Ca. 750-100 g** nyretapper (afpudsede)

**Ca. 1 kg** kartofler

**150 g** bacon i tern

**1** hakket løg

**300 g** rensede champignoner  
el.lign.

**1 tsk** Paprika

**2 spsk** Koncentreret tomatpuré

**1½ - 2 dl** kalve- eller oksebouillon

**Ca. ½ liter** madlavningsfløde

jævning (fx mel og vand)

evt. madlavningsfløde

salt og peber