

Cognac och kantarell Pasta med strimlat kött.

- 6 hg sjömansbiff eller lövbiff (ca: 4 personer)
 - Pasta för 4 personer (välj den pasta ni tycker bäst om)
 - 1 burk Creme Fraiche Cognac & Kantarell smak (Miklo eller Arla köket)
 - Purjolök
 - Salt och peppar
-

Gör så här

Börja med att koka upp vattnet för pastan och lägg sedan i den och låt den koka medan ni håller på med köttet.

Strimla köttet i mindre avlånga bitar och stek det lätt i en stekpanna med höga sidor.

Fräs purjolöken en aning tillsammans med köttet.

När köttet precis fått en lättare brun färg håller ni i burken med den smaksatta creme fraichen och rör om. Smaksätt med salt och peppar efter behov.

Låt det stå och småkoka i ca: 5 minuter sedan är den klar.

Servera gärna med färska grönsaker och då har ni fått en god måltid tillagad på en minimal tid.