

VECKANS FAVORITER

STROGANOFF MED TOFU

Recept från:

Sara Begner/Coop

4 pers

STROGANOFF:

270 g tofu

1 gul lök, hackad

1 vitlöksklyfta, finhackad

1 msk smör

2 msk tomatpuré

500 g krossade tomater

0.5 dl hackade marinerade

soltorkade tomater

1 dl grädde

Salt & Peppar

Ev chili

TILL SERVERING:

Ris

Grönsallad

GÖR SÅ HÄR

Koka ris enligt anvisningen på förpackningen.

Skär tofun i stavar. Fräs lök och vitlök i smör och tomatpuré under

omrörning någon minut.

Häll i krossade tomater, soltorkade tomater och grädde. Låt småputtra ca 5 min. Lägg ner tofun i såsen. Smaka av med salt, peppar och ev lite chili.

Låt allt bli varmt och servera med ris och grönsallad.