

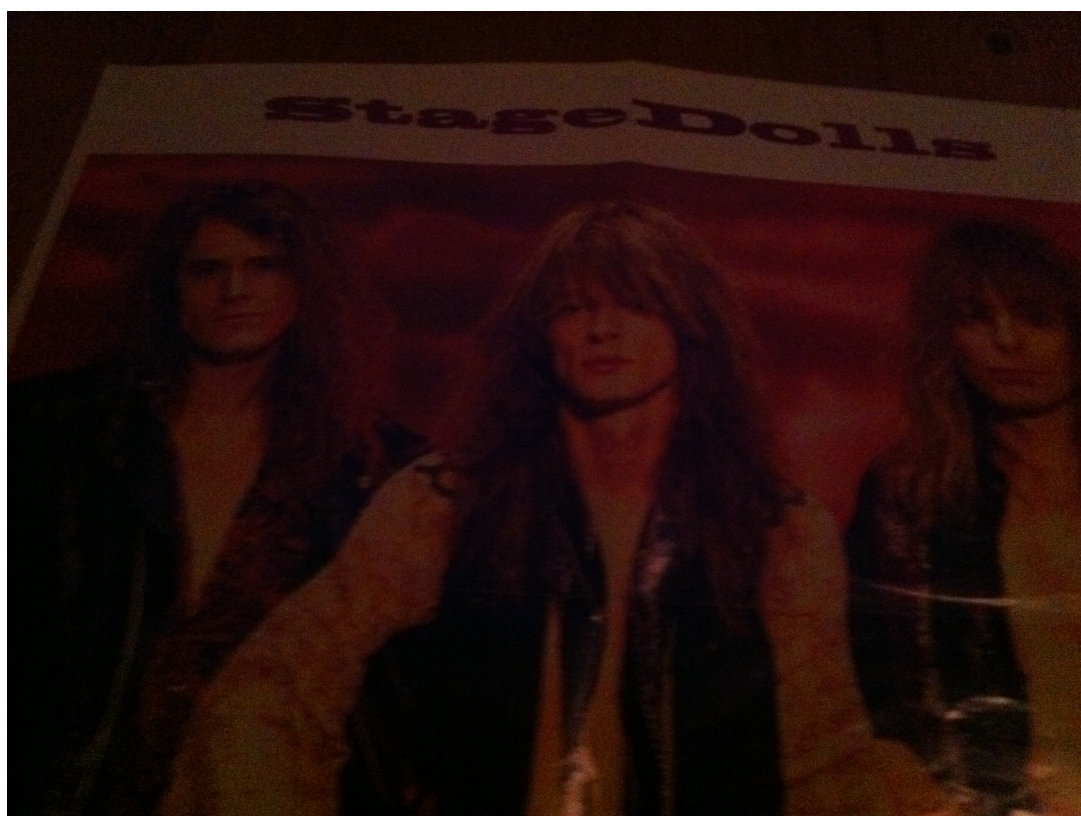
# Back to the eighties! (Bollefrua vs Toro 1-1)



The pleasure dome-boys

I går var jeg på en veldig bra 80-tallsfest! Det var min hyggelige kollega, Anders, som sto for begivenheten og alt var

gjennomført til fingerspissene. Vi snakker Topp-plakater, 80-tallseffekter, retropotetgull, Lovehearts, Bugg og kun vinylmusikk. Selv har jeg blandede følelser for 80-tallet. Fin barndom: ja, heldig med hår og klær: nei. Det bød meg litt i mot å frivillig kle meg slik igjen, men jeg klarte å overvinne min egen forfengelighet. ☐



Klikk på bildet for en god, gammel Stage Dolls-slager!



Bollefrua skjærer kinakål. Good times.



Jeg hadde tatt på meg ansvaret for maten og valget falt på Biff Stroganoff. Med ris og kinakålsalat, selvfølgelig. Jeg har tidligere utfordret Toro og kommet til kort. Det kan du lese om [her](#). Men denne gangen ble min versjon klart foretrukket, så nå har jeg utlignet til 1-1.

### **Biff Stroganoff:**

(dette rakk til en tallerken til 12 pers)

*ca 800 gram oksekjøtt, i biter*

*400 gram karbonadedeig*

*5 ss smør*

*litt solsikkeolje*

*2 løk, finhakket*

*10 store sjampinjong, halvskiver*

*2 beger creme fraiche*

*5 ss tomatpuré*

*1 god ts sukker*

*1 ss paprikapulver*

*5-6 ts Dijon sennep, smak deg frem*

*salt, pepper*

I en stor tykkbunnet kjele bruner du kjøtt i flere omganger. Stek i en blanding av smør og olje. Legg kjøttet til side og stek så løken blank. Brun også sjampinjong. Ha så kjøttet tilbake i gryta og tilsett øvrige ingredienser og kok opp. Gryten har bare godt av å putre lenge, men minimum en halv time burde den få. Serveres med ris, pariserloff og salat av kinakål, paprika, agurk, mais og ananas. Og thousand island, selvfølgelig.





Ingen 80-tallsfest uten Thousand Island!



Ingen festmiddag uten dessert.. Ikke når jeg kan få bestemme hvertfall!

### **Banasplit:**

*0,25-0,5 banan per person*

*1 boks Tress-is (!)*

*Krem på boks*

*Salte peanøtter*

*Sjokoladesaus (jeg smeltet en plate kokesjokolade med en ss smør også spedde jeg med kremfløte som jeg rørte inn til jeg synes den var passe sterk. Mellom 1.2 dl fløte, tipper jeg)*



Dander is og banan på tallerkener. (Vi brukte selvfølgelig papp, festen ble tross alt avholdt i "The Ungkarskåk"). Ringle over varm sjokoladesaus og nøtter.



Bollefrua og "Lena". (*Dette blir stress, Pelle!*)