



## Champignonstroganoff met paddenstoelen

*Een vegetarische versie van de klassieke stroganoff met een mix van champignons in een romige saus met paprikapoeder en mosterd. Heerlijk bij rijst of pasta.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Klassiekers</b>

### Ingrediënten

600 g gemengde champignons (kastanje- en gewone)  
2 uien  
2 teentjes look  
200 ml kookroom  
1 el mosterd  
1 tl zoet paprikapoeder

1 el bloem  
300 ml groentebouillon  
1 el sojasaus  
platte peterselie  
olijfolie  
peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Snijd de champignons in dikke plakken en de uien in halve ringen.
2. Bak de champignons in een hete pan met olijfolie 6 tot 8 min tot ze goudbruin zijn. Haal ze uit de pan.
3. Stoof de ui en look glazig, voeg het paprikapoeder en de bloem toe en roer 1 min.
4. Blus met de bouillon en laat 5 min binden.
5. Roer de room, mosterd en sojasaus erdoor en doe de champignons terug in de pan.
6. Laat nog 5 min zachtjes pruttelen, kruid met peper en zout.
7. Werk af met gehakte peterselie en serveer met rijst of tagliatelle.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)