



Beef stroganoff

Malse reepjes rundvlees in een romige saus met champignons en een vleugje mosterd. Een Russische klassieker die altijd in de smaak valt.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|---------------------|
| 20' | 25' | 4 | Wereldkeuken |

Ingrediënten

- 500 gr biefstuk of rundlende
- 300 gr champignons
- 2 uien
- 2 teentjes look
- 200 ml kookroom
- 1 el mosterd
- 1 el bloem
- 200 ml runderbouillon
- 1 el tomatenpuree

50 gr boter
1 bosje peterselie
zout
zwarte peper

Bereidingswijze

1. Snijd het rundvlees in dunne reepjes en kruid ze met zout en peper. Snipper de uien, snijd de champignons in plakjes en hak de look fijn.
2. Verhit de helft van de boter in een ruime pan op hoog vuur en bak het vlees kort aan, ongeveer 2 minuten, zodat het mooi bruin maar nog mals is. Schep het uit de pan.
3. Smelt de rest van de boter en stoof de uien, look en champignons in ongeveer 6 minuten zacht en goudbruin.
4. Strooi de bloem erover, roer goed en laat een minuutje meebakken. Voeg de tomatenpuree, mosterd en bouillon toe en laat 5 minuten pruttelen tot de saus indikt.
5. Roer de room erdoor en breng op smaak met zout en peper. Doe het vlees met zijn vleessappen terug in de pan en warm alles nog 2 minuten door, zonder te laten koken.
6. Werk af met grof gehakte peterselie. Lekker met rijst of tagliatelle.

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