



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 runderlende
300 gr champignons
2 uien
2 teentjes knoflook
200 ml kookroom
1 eetlepel Dijonmosterd
1 eetlepel bloem
200 ml runderbouillon
1 eetlepel tomatenpuree

50 gr boter
een handvol verse peterselie
zout
versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Snijd het rundvlees in dunne reepjes en kruid ze royaal met zout en versgemalen zwarte peper.
2. Snipper de uien fijn, snijd de champignons in plakjes en hak de knoflook fijn.
3. Verhit de helft van de boter in een ruime pan op hoog vuur. Bak de vleesreepjes in ongeveer 2 minuten rondom bruin aan, zodat ze een mooie korst krijgen maar nog rosé van binnen zijn. Werk desnodig in twee beurten om de pan niet te overladen. Schep het vlees uit de pan en zet opzij.
4. Smelt de rest van de boter in dezelfde pan op middelhoog vuur. Stoof de uien en knoflook gedurende 3 minuten glazig. Voeg de champignons toe en bak alles nog 4 minuten tot de champignons goudbruin kleuren en het vocht verdampt is.
5. Strooi de bloem over de groenten en roer goed door. Laat de bloem 1 minuut meebakken. Voeg de tomatenpuree en mosterd toe en roer opnieuw goed door.
6. Giet de runderbouillon erbij en laat de saus onder regelmatig roeren 5 minuten zachtjes pruttelen tot ze mooi indikt.
7. Roer de kookroom erdoor en breng op smaak met zout en peper. Doe het vlees samen met het opgehoopte vleessap terug in de pan en warm alles nog 2 minuten door op laag vuur. Laat de saus niet meer koken, anders wordt het vlees taai.
8. Werk af met grof gehakte verse peterselie en dien onmiddellijk op.

Tip

Gebruik bij voorkeur biefstuk of runderlende en snijd het vlees altijd dwars op de draad. Zo blijven de reepjes mals en worden ze niet taai tijdens het bakken.

Lekker met

Gekookte rijst of tagliatelle

Dranktip

Een stevig glas rode wijn zoals een Russische Saperavi of een Côtes du Rhône past goed bij de romige, hartige saus.

Ontdek meer recepten op kookpot.be