

Biefstuk stroganoff

Niveau: Moeilijk • Categorie: Overig

Recept voor Biefstuk stroganoff.

Ingrediënten

- **600 gram** biefstuk puntjes
- **400 gram** champignons
- **3** rode punt paprika's
- **2** uien
- **2 tenen** knoflook
- **1 blikje** tomatenpuree
- **1 el** paprikapoeder (bv Edelsuss van Jonnie Boer)
- peper
- zout
- **1** runderbouillonblokje
- **1** borrelglasje wodka
- **1** glas rode wijn
- zure room
- **1 el** Worcestersaus
- enkele druppels tabasco
- olie

Bereidingswijze

- 1 Voorbereiding:
- 2 - Hak de knoflook, snij de ui in halve ringen, snij de champignons in plakjes, en de paprika in reepjes.
- 3 - Haal de biefstuk van te voren uit de koelkast om op temperatuur te laten komen.
- 4 Bereiding:
- 5 - Verhit olie in een pan en schroei hierin de biefstuk puntjes rondom dicht, bestrooi ze met peper en zout en haal ze weer uit de pan en laat ze rusten totdat de saus klaar is.
- 6 - Verhit opnieuw olie en fruit hierin de knoflook en de uien, voeg eerst de champignons en na even bakken de paprika toe.
- 7 - Voeg na ongeveer 5 tot 10 minuten de paprikapoeder, zout, peper, bouillonblok en tomatenpuree toe.
- 8 - Schep dit allemaal goed doorelkaar en bak het geheel even en voeg dan de wodka en de wijn toe. Meng alles goed doorelkaar en voeg dan de zure room toe. Schep deze door de saus en roer het tot een mooi glad geheel.
- 9 - Voeg als laatste de biefstuk puntjes toen en verwarm ze nog en paar minuutjes mee in de saus.
- 10- Doordat je in verhouding lekker veel saus hebt past rijst of pasta hier uitstekend bij.

Toegevoegd door Matthieu