

Boeuf Stroganoff uit Slowcooker

Porties: 4 • Niveau: Gemiddeld • Categorie: Diner

Boeuf Stroganoff uit Slowcooker is een recept uit de categorie Diner.

Ingrediënten

- **500 gram** hachee vlees
- **400 gram** kastanjechampignons in kwarten
- **2 el** bloem
- **3** rode paprika's in blokjes van hapklare grootte
- **2** rode uien dingesneden
- **3 tenen** knoflook fijngehakt
- **1** prei in dunne halve ringetjes
- **2 eetlepels** paprikapoeder (mengsel van edelsuss gerookt)
- **150 ml** Bouillion
- **3 eetlepels** wodka (optioneel)
- **125 ml** crème fraîche
- Vers gehakte peterselie
- Met rijst of frietjes of aardappelpuree

Bereidingswijze

- 1 Stooi zout en peper en een deel van de paprikapoeder over het vlees en meng het vlees met het bloem
- 2 Bak de blokjes vlees aan en breng over naar de slow cooker.
- 3 Bak ook de prei en champignons aan met wat kruiden en voeg ze toe aan de slow cooker.
- 4 Doe de bouillon even door de aanbak pan om alle smaakjes los te krijgen en ook toe te voegen aan de slow cooker. Laat 6 uur op low staan. Het zou nu gaar moeten zijn, maar langer kan geen kwaad, je houdt alleen minder van je groenten over als zichtbare groenten.
- 5 Voeg 1 uur voor het einde de paprika toe.
- 6 Maak de saus af met de crème fraîche en eventueel de wodka. Bestrooi met verse peterselie voor het opdienen

Toegevoegd door Matthieu