



Stroganoff saus



2 PERSONEN - bijgerecht

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 el olie
- 🍴 1 ui
- 🍴 2 teentjes knoflook
- 🍴 250 g champignons
- 🍴 1 grote rode paprika
- 🍴 1 el tomatenpuree
- 🍴 2 tl gerookt paprikapoeder
- 🍴 snuf cayennepeper
- 🍴 100 ml groentebouillon
- 🍴 125 ml crème fraîche
- 🍴 snuf peper en zout
- 🍴 peterselie
- 🍴 3 el wodka, optioneel

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur.
2. Snipper de ui en fruit deze in de olie totdat hij glazig is.
3. Voeg de fijngehakte knoflook toe en bak nog een minuut mee totdat de geur vrijkomt.
4. Snijd de champignons in plakjes en de rode paprika in kleine blokjes.
5. Voeg deze toe aan de pan en bak totdat de groenten zacht zijn en het meeste vocht uit de champignons is verdampt.
6. Voeg het gerookt paprikapoeder, cayennepeper en zwarte peper toe.
7. En vervolgens de tomatenpuree en bak een minuut mee om de smaken vrij te laten komen.
8. Schenk de groentebouillon erbij en roer goed door, en optioneel de wodka.
9. Laat het geheel ongeveer 5 minuten zachtjes pruttelen.
10. Voeg de crème fraîche toe en roer totdat je een gladde, romige stroganoff saus hebt.
11. Breng de saus eventueel nog op smaak met peper en zout.
12. Laat de stroganoff saus tot gewenste dikte indikken.
13. Hak de peterselie fijn en strooi deze over de saus voor het serveren.

TIP: Maak een flinke pan stroganoff saus, de ene dag eet je hem met rijst en de andere dag met pasta. Omdat de saus zo veelzijdig is kun je er alle kanten mee uit, dus ook bij de aardappelpuree of schnitzel. Je kunt de saus tot 2 dagen bewaren in een afgesloten bakje in de koelkast. Opnieuw opwarmen op laag vuur.

BRON: leukerecepten.nl